# Ketuhar gelombang mikro

## Manual pengguna

MC35J8088**



# Kandungan





MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_MS.indd 2 2015-04-24 3:46:52

# Menggunakan manual pengguna ini

Anda baru sahaja membeli ketuhar gelombang mikro SAMSUNG. Panduan Pemilik anda mengandungi maklumat yang berguna mengenai cara memasak menggunakan ketuhar gelombang mikro anda:

- Langkah-langkah keselamatan
- Aksesori dan perkakas memasak yang sesuai
- Petua memasak yang berguna
- Petua memasak

## Simbol berikut digunakan dalam Manual Pengguna ini:



**AMARAN**

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang teruk atau kematian**.

**AWAS**

Bahaya atau amalan-amalan yang tidak selamat yang boleh menyebabkan **kecederaan diri yang tidak serius atau kerosakan harta benda**.

**NOTA**

Petua berguna, saranan atau maklumat yang membantu pengguna memanipulasi produk.



MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_MS.indd 3 2015-04-24 3:46:53

# Arahan keselamatan

## ARAHAN KESELAMATAN PENTING

BACA DENGAN TELITI DAN SIMPAN UNTUK RUJUKAN PADA MASA HADAPAN.

PASTIKAN LANGKAH-LANGKAH KESELAMATAN INI DIPATUHI SEPANJANG MASA.

SEBELUM MENGGUNAKAN KETUHAR, PASTIKAN ARAHAN BERIKUT DIIKUTI.

## Fungsi gelombang mikro sahaja

**AMARAN**: Jika pintu atau kedap pintu rosak, ketuhar tidak boleh dikendalikan sehingga ia telah dibaiki oleh orang yang cekap.

**AMARAN**: Adalah berbahaya bagi seseorang yang tidak cekap menjalankan sebarang servis atau operasi pembaikan yang melibatkan kerja menanggalkan penutup yang memberi perlindungan daripada pendedahan kepada tenaga gelombang mikro.

**AMARAN**: Cecair dan makanan lain tidak boleh dipanaskan di dalam bekas yang dikedap kerana ia boleh meletup.

Alat ini dimaksudkan untuk digunakan di rumah sahaja dan ia tidak dimaksudkan untuk digunakan seperti:

- kawasan dapur kakitangan di dalam kedai, pejabat dan persekitaran kerja yang lain;
- rumah ladang;
- oleh pelanggan di dalam hotel, motel dan jenis persekitaran kediaman yang lain;
- jenis persekitaran inap-sarapan.

**AMARAN**: Hanya benarkan kanak-kanak menggunakan ketuhar tanpa penyeliaan apabila arahan yang mencukupi telah diberikan supaya kanak-kanak tersebut boleh menggunakan ketuhar dengan cara yang selamat dan memahami bahaya penggunaan yang tidak betul.

**AMARAN**: Alat ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Kanak-kanak tidak sepatutnya melakukan pembersihan dan penyenggaraan pengguna melainkan mereka berusia daripada 8 tahun ke atas dan diawasi.

Hanya gunakan perkakas dapur yang sesuai untuk digunakan dalam ketuhar gelombang mikro.

Apabila memanaskan makanan dalam bekas plastik atau kertas, perhatikan ketuhar untuk mengesan kemungkinan pencetusan bunga api.

Ketuhar gelombang mikro dimaksudkan untuk pemanasan makanan dan minuman. Pengeringan makanan atau pakaian dan pemanasan pad penghangat, selipar, span, kain lembap dan yang seakan-akan sama boleh menyebabkan risiko kecederaan, penyalaan atau kebakaran.

Jika asap dikeluarkan (kelihatan), matikan atau cabut palam alat dan pastikan pintu ketuhar ditutup untuk mematikan api.

**AMARAN**: Memanaskan minuman menggunakan gelombang mikro boleh mengakibatkan pendidihan meluap tertunda; oleh itu, pastikan anda berhati-hati apabila memegang bekas.

**AMARAN**: Kandungan botol makanan bayi dan balang makanan bayi harus dikacau atau digoncang dan suhunya diperiksa sebelum makanan dimakan, bagi mengelakkan luka terbakar.

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro telah selesai.

Ketuhar harus dibersihkan dengan tetap dan sebarang cebisan makanan ditanggalkan.

# Arahan keselamatan

Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat peralatan ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

Alat ini tidak dimaksudkan untuk dipasang di dalam kenderaan jalan raya, karavan, dan kenderaan-kenderaan yang serupa dll.

Alat ini bukan untuk digunakan oleh orang-orang (termasuk kanak-kanak) yang mempunyai keupayaan fizikal, sensori atau mental yang kurang, atau tidak berpengalaman dan berpengetahuan, kecuali mereka telah diberikan penyeliaan atau arahan tentang penggunaan alat ini oleh orang yang bertanggungjawab bagi keselamatan mereka.

Kanak-kanak harus diselia bagi memastikan mereka tidak bermain dengan alat ini.

Jika kord bekalan rosak, ia mesti diganti oleh pengilang, ejen perkhidmatannya atau orang-orang yang sama berkelayakan bagi mengelakkan bahaya.

Alat ini tidak sepatutnya dibersihkan dengan pancutan air.

Ketuhar ini mesti diletakkan mengadap arah dan ketinggian yang betul yang membenarkan capaian mudah pada rongga dan kawasan kawalan.

Sebelum menggunakan ketuhar anda buat kali pertama, ketuhar harus dikendalikan bersama air selama 10 minit dan kemudian baru digunakan.

Jika ketuhar ini mengeluarkan bunyi bising, bau terbakar atau mengeluarkan asap , cabut palam kuasa dengan segera dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Ketuhar gelombang mikro harus diletakkan di tempat yang sesuai supaya palamnya mudah dicapai.

Ketuhar gelombang mikro ini dimaksudkan untuk digunakan di atas kaunter (bebas) sahaja; ketuhar gelombang mikro ini tidak harus diletakkan di atas kabinet.

## Fungsi ketuhar sahaja - Pilihan

**AMARAN**: Apabila alat dikendalikan dalam mod kombinasi, kanak-kanak hanya boleh menggunakan ketuhar di bawah penyeliaan orang dewasa kerana suhu yang dijana.

Semasa digunakan, alat ini menjadi panas. Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas di dalam ketuhar.

**AMARAN**: Bahagian-bahagian yang boleh dicapai akan menjadi panas semasa digunakan. Kanak-kanak kecil tidak harus mendekati ketuhar.

Pembersih wap tidak boleh digunakan.

**AMARAN**: Pastikan alat ini dimatikan sebelum menggantikan lampu bagi mengelakkan kemungkinan kejutan elektrik.

Jangan gunakan pembersih kasar yang kuat atau pengerik logam yang tajam untuk membersihkan kaca pintu ketuhar kerana ia boleh mencalarkan permukaannya, yang boleh mengakibatkan kaca itu pecah.

**AMARAN**: Alat dan bahagian alat yang boleh dicapai menjadi panas semasa penggunaan.

Berhati-hati agar tidak menyentuh elemen-elemen pemanas.

Kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun seharusnya dijauhkan melainkan sentiasa diselia.

Alat ini boleh digunakan oleh kanak-kanak berusia 8 tahun ke atas dan orang-orang yang kekurangan keupayaan fizikal, deria atau mental atau kurang pengalaman dan pengetahuan jika mereka telah diselia atau diberi arahan mengenai penggunaan alat dengan cara yang selamat dan memahami bahaya yang terlibat. Kanak-kanak tidak seharusnya bermain dengan alat ini. Pembersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak seharusnya dilakukan oleh kanak-kanak tanpa seliaan.

Suhu permukaan boleh dicapai mungkin tinggi semasa alat sedang beroperasi.

# Arahan keselamatan

Pintu atau permukaan luar mungkin menjadi panas semasa alat sedang beroperasi.

Jauhkan alat dan kordnya daripada capaian kanak-kanak berusia kurang daripada 8 tahun.

Alat-alat tidak dimaksudkan untuk dikendalikan dengan menggunakan pemasa luaran atau sistem kawalan jauh berasingan.

## Keselamatan umum

**⚠ AMARAN**

Hanya kakitangan berkelayakan patut dibenarkan untuk mengubahsuai atau memperbaiki alat.

Jangan panaskan cecair atau makanan lain dalam bekas yang dikedap menggunakan fungsi gelombang mikro.

Untuk keselamatan anda, jangan gunakan pembersih air tekanan tinggi atau pembersih jet wap.

Jangan pasang alat ini; berdekatan pemanas, bahan mudah terbakar, di lokasi yang lembap, berminyak dan berhabuk, di lokasi yang terdedah kepada sinaran cahaya matahari dan air atau di mana kebocoran gas boleh berlaku; atau tapak yang tidak rata.

Alat ini mesti dibumikan dengan betul menurut kod-kod tempatan dan antarabangsa.

Hilangkan semua bahan-bahan asing seperti habuk atau air dari terminal-terminal palam kuasa dan titik sentuhan menggunakan kain kering dengan kerap.

Jangan tarik atau terlalu bengkokkan atau letakkan objek berat atas kord kuasa.

Sekiranya berlaku kebocoran gas (seperti gas propana, gas LP, dll), alih udara dengan segera tanpa menyentuh palam kuasa.

Jangan sentuh palam kuasa dengan tangan yang basah.

Jangan matikan alat ini dengan mencabut palam kuasa semasa ia sedang beroperasi.

Jangan masukkan jari atau benda asing. Jika sebarang benda asing seperti air memasuki alat ini, cabut palam kuasa dan hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Jangan kenakan tekanan atau hentaman berlebihan pada alat.

Jangan letakkan ketuhar ini di atas benda yang mudah pecah seperti sinki atau benda kaca.

Jangan gunakan benzena, pencair, alkohol, pembersih wap atau pembersih tekanan tinggi untuk membersihkan alat ini.

Pastikan bahawa voltan kuasa, frekuensi dan arus adalah sama seperti spesifikasi produk.

Pasang palam kuasa pada soket dinding dengan kukuh. Jangan gunakan penyesuai berbilang palam, kord pemanjang atau pengubah elektrik.

Jangan sangkutkan kord kuasa pada objek logam, masukkan kord kuasa di antara objek atau di belakang ketuhar.

Jangan gunakan palam kuasa yang rosak, kord kuasa yang rosak atau soket dinding yang longgar. Apabila palam kuasa atau kord kuasa rosak, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda.

Jangan tuang atau sembur air pada ketuhar.

Jangan letakkan objek atas ketuhar, di dalam atau di pintu ketuhar.

Jangan semburkan bahan meruap seperti ubat serangga pada permukaan ketuhar.

Jangan simpan bahan-bahan mudah terbakar di dalam ketuhar. Berhati-hati semasa memanaskan masakan atau minuman yang mengandungi alkohol kerana wap alkohol boleh terkena bahagian ketuhar yang panas.

Jauhkan kanak-kanak daripada pintu apabila membuka atau menutupnya kerana mereka mungkin terlanggar pintu atau tersepit jari pada pintu.

AMARAN: Pemanasan minuman menggunakan gelombang mikro boleh menyebabkan pendidihan letusan lewat; oleh itu anda harus berhati-hati apabila mengendalikan bekas; Untuk mencegah situasi ini SENTIASA beri masa biar sekurang-kurangnya 20 saat selepas ketuhar dimatikan supaya suhu boleh menjadi sama rata. Kacau semasa memanaskan, jika perlu, dan SENTIASA kacau selepas memanaskan.

Sekiranya kulit anda melecur, ikut arahan PERTOLONGAN CEMAS berikut:

- Rendam bahagian yang melecur dalam air sejuk selama sekurang-kurangnya 10 minit.
- Balut dengan pembalut yang bersih dan kering.
- Jangan sapu sebarang krim, minyak atau losen.

Jangan masukkan dulang atau rak ke dalam air sejurus selepas memasak kerana ia boleh menyebabkan dulang atau rak retak atau rosak.

Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro untuk menggoreng dengan minyak yang banyak kerana suhu minyak tidak boleh dikawal. Ini boleh menyebabkan cecair yang panas itu mendidih berlebihan.

**⚠ AWAS**

Hanya gunakan perkakas yang sesuai untuk digunakan di dalam ketuhar gelombang mikro; JANGAN gunakan sebarang bekas logam, Pinggan mangkuk makan malam dengan kemasan emas atau perak, Pencucuk, garpu, dll.

Tanggalkan ikatan pintal dawai dari beg kertas atau plastik.

Sebab: Pengarkaan atau pencucuhan elektrik boleh berlaku dan boleh merosakkan ketuhar.

Jangan gunakan ketuhar gelombang mikro untuk mengeringkan kertas atau kain.

Gunakan masa yang lebih singkat untuk makanan yang sedikit bagi mengelakkan pemanasan berlebihan dan menghanguskan makanan.

Jangan rendam kabel kuasa atau palam kuasa di dalam air dan jauhkan kabel kuasa dari haba.

# Arahan keselamatan

Telur dalam kulitnya dan telur rebus tidak harus dipanaskan di dalam ketuhar gelombang mikro oleh kerana ia boleh meletup, walaupun setelah pemanasan gelombang mikro selesai; Selain itu, jangan panaskan botol kedap udara atau dikedap vakum, balang, bekas, kacang dalam kulit, tomato, dll.

Jangan tutup lubang-lubang alur pengalihan udara dengan kain atau kertas. Ia boleh terbakar semasa udara panas keluar dari ketuhar. Ketuhar juga boleh menjadi terlalu panas dan dimatikan secara automatik, dan akan kekal dimatikan sehingga ia telah sejuk secukupnya.

Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar apabila mengeluarkan bekas dari ketuhar untuk mengelakkan luka terbakar yang tidak disengajakan.

Kacau cecair separuh jalan semasa memanas atau selepas pemanasan tamat dan biarkan cecair sekurang-sekurangnya 20 saat selepas pemanasan untuk mencegah pendidihan yang membuak-buak.

Berdiri sejauh kira-kira dua kaki dari ketuhar apabila membuka pintunya untuk mengelakkan melecur disebabkan udara atau wap panas yang keluar.

Jangan kendalikan ketuhar gelombang mikro semasa ia kosong. Ketuhar gelombang mikro akan dimatikan secara automatik selama 30 minit untuk tujuan keselamatan. Kami menyarankan meletakkan segelas air di dalam ketuhar sepanjang masa untuk menyerap gelombang mikro jika ketuhar gelombang mikro dihidupkan secara tidak sengaja.

Pasang ketuhar dengan mematuhi kelulusan yang dinyatakan di dalam manual ini. (Lihat memasang ketuhar gelombang mikro anda.)

Berhati-hati semasa menyambung peralatan elektrik lain pada soket berhampiran ketuhar.

## Langkah berjaga-jaga untuk mengelakkan kemungkinan pendedahan pada tenaga gelombang mikro yang melampau. (Fungsi gelombang mikro sahaja)

Kegagalan mematuhi langkah-langkah keselamatan berikut boleh mengakibatkan pendedahan kepada tenaga gelombang mikro yang memudaratkan.

**A.** Dalam apa keadaan sekalipun, jangan sekali-kali cuba mengendalikan ketuhar dengan pintunya terbuka atau mengusik saling kunci keselamatan (selak pintu) atau memasukkan sesuatu benda ke dalam lubang saling kunci keselamatan.

**B.** JANGAN letakkan sebarang objek di antara pintu ketuhar dengan muka depan atau membiarkan sisa makanan atau bahan pembersih terkumpul pada permukaan kedap. Pastikan pintu dan permukaan kedap pintu sentiasa bersih dengan mengelapnya selepas digunakan mula-mula dengan kain lembap dan kemudian dengan kain kering yang lembut.

**C.** JANGAN kendalikan ketuhar jika ia rosak sehingga ia telah dibaiki oleh juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan yang dilatih oleh pembuat. Adalah penting sekali pintu ketuhar ditutup dengan betul dan tiada kerosakan pada:

   **1)** pintu (bengkok)
   **2)** engsel pintu (pecah atau longgar)
   **3)** kedap pintu dan permukaan kedap

**D.** Ketuhar tidak harus dilaras atau dibaiki oleh sesiapa pun kecuali juruteknik servis gelombang mikro yang berkelayakan dan dilatih oleh pembuat.

Samsung akan mengenakan caj pembaikan bagi menggantikan aksesori atau memperbaiki kecacatan kosmetik sekiranya kerosakan unit dan/atau kerosakan atau kehilangan aksesori disebabkan oleh pelanggan. Item bagi syarat ini merangkumi termasuk:

**A.** Pintu, pemegang, panel luar atau panel kawal yang lekuk, calar atau rosak.

**B.** Dulang, roda pandu, pengganding atau rak wayar yang rosak atau hilang.

- Gunakan alat ini hanya untuk tujuan yang dimaksudkan seperti yang diterangkan di dalam manual arahan ini. Amaran dan Arahan Keselamatan di dalam buku panduan ini tidak merangkumi semua keadaan dan situasi yang boleh berlaku. Anda bertanggungjawab untuk menggunakan akal, berwaspada dan berhati-hati semasa memasang, menyelenggarakan dan mengendalikan perkakas anda.
- Oleh kerana arahan pengendalian berikut meliputi pelbagai model, ciri ketuhar gelombang mikro anda mungkin berbeza sedikit daripada yang diterangkan di dalam manual ini dan bukan semua tanda-tanda amaran boleh digunakan. Jika anda mempunyai sebarang soalan atau keprihatinan, hubungi pusat perkhidmatan yang terdekat dengan anda atau dapatkan bantuan dan maklumat dalam talian di www.samsung.com.
- Ketuhar gelombang mikro ini seharusnya digunakan untuk memanaskan makanan. Ianya bertujuan untuk kegunaan rumah domestik sahaja. Jangan panaskan apa-apa jenis tekstil atau kusyen yang diisi dengan bijian, yang boleh menyebabkan melecur dan kebakaran. Pengilang tidak boleh dipertanggungjawabkan untuk kerosakan yang disebabkan oleh penggunaan alat yang tidak sesuai atau tidak betul.
- Kegagalan mengekalkan ketuhar dalam keadaan yang bersih boleh mengakibatkan kerosakan pada permukaannya yang boleh memendekkan hayat alat ini dan mungkin mengakibatkan situasi yang berbahaya.

# Arahan keselamatan

## Arahan Pemasangan & Pendawaian

NOTA PENTING :

Kabel utama pada peralatan ini diberikan bersama palam teracu yang dilengkapkan dengan fius. Nilai fius dinyatakan pada muka pin palam dan, sekiranya perlu diganti, fius yang diluluskan untuk BS1363 bagi penarafan yang sama hendaklah digunakan.
Jangan sekali-kali menggunakan palam yang tidak mempunyai penutup fius jika penutupnya boleh ditanggalkan. Jika penutup fius gantian diperlukan, ia hendaklah daripada warna yang sama seperti muka pin palam.
Penutup gantian boleh didapati daripada Penjual anda. Jika palam yang disediakan tidak sesuai untuk punca kuasa di rumah anda atau kabel tidak cukup panjang untuk sampai ke punca kuasa, anda perlu mendapatkan wayar sambungan lulus keselamatan yang sesuai atau hubungi Penjual anda untuk bantuan. Walau bagaimanapun, jika tiada alternatif selain memotong palamnya, keluarkan fius dan kemudian buang palam dengan cara yang selamat. Jangan sambungkan palam pada soket utama, kerana terdapat risiko bahaya kejutan dari kord fleksibel yang terdedah.

## Arahan pendawaian

AMARAN ALAT INI MESTI DIBUMIKAN.

Alat ini mesti dibumikan. Sekiranya berlaku litar pintas, pembumian mengurangkan risiko kejutan elektrik dengan menyediakan wayar lepasan untuk arus elektrik. Alat ini dilengkapi dengan kabel utama yang termasuk wayar bumi untuk menyambung ke terminal bumi palam utama anda. Palam mestilah dipasang pada soket yang telah dipasang dan dibumikan dengan betul.

**NOTA**

Wayar dalam kabel utama ini diwarnakan mengikut kod berikut:

- Hijau dan kuning : Bumi
- Biru : Neutral
- Coklat : Hidup

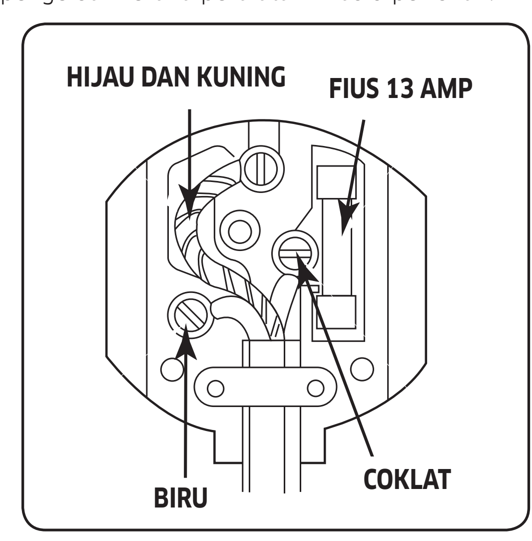
Oleh kerana warna wayar dalam kabel utama alat ini mungkin tidak mengikut tanda berwarna yang mengenal pasti terminal di dalam palam anda, lakukan seperti berikut.

Sambungkan wayar hijau dan kuning pada terminal di dalam palam yang ditandakan dengan huruf E atau simbol bumi ( ⏚ ) atau diwarnakan hijau atau hijau-dan-kuning.

Sambungkan wayar biru pada terminal yang ditandakan dengan huruf N atau diwarnakan hitam.



Dapatkan nasihat juruelektrik atau juruteknik perkhidmatan yang berkelayakan sekiranya anda ragu-ragu tentang mana-mana arahan ini.
Pengeluar ketuhar ini tidak akan bertanggungjawab terhadap sebarang liabiliti bagi kerosakan kepada orang atau bahan akibat ketidakpatuhan akan syarat-syarat ini.
Tiada bahagian yang boleh diservis pengguna di dalam ketuhar ini dan jika kabel utama peralatan ini rosak, ia hanya boleh diganti oleh kakitangan perkhidmatan yang berkelayakan yang diluluskan oleh pengeluar kerana peralatan khas diperlukan.




**AMARAN**

Pastikan palam dan kord kuasa tidak rosak sebelum digunakan. Jika anda mempunyai sebarang sebab untuk mencabut palam teracu dari perkakas ini, serta-merta keluarkan fius dan buang palam tersebut.
Jangan sambungkan palam pada soket utama dalam apa-apa keadaan kerana terdapat bahaya kejutan elektrik.

**AMARAN**

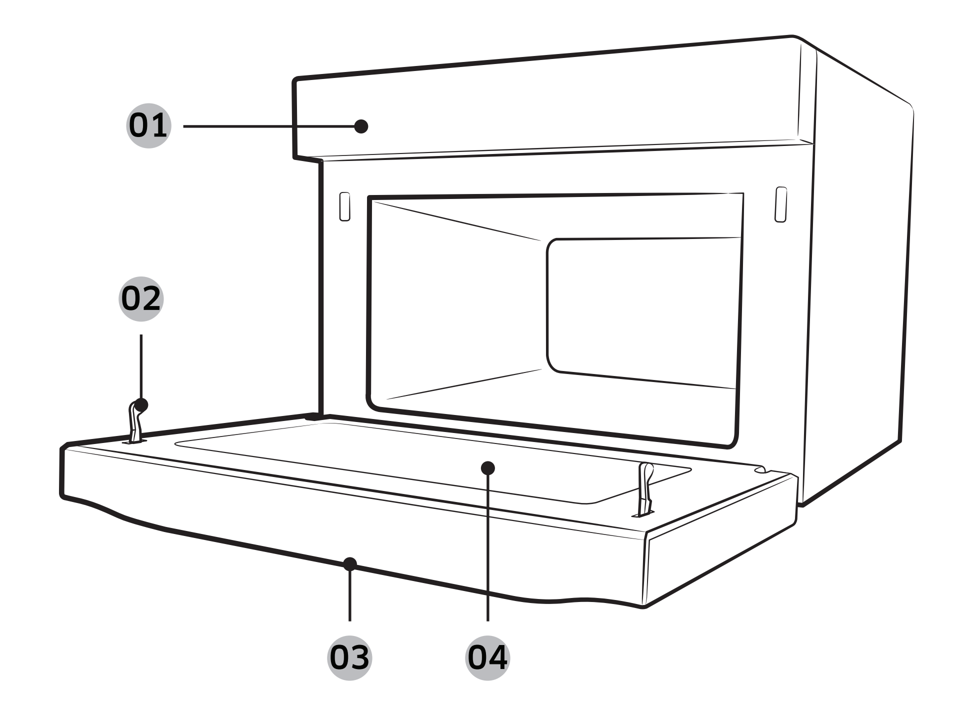
LITAR : Ketuhar gelombang mikro anda harus dikendalikan pada litar yang berasingan daripada peralatan lain. Kegagalan berbuat demikian boleh menyebabkan pemutus litar memutuskan kuasa, fius meletup atau makanan dimasak dengan lebih perlahan.

# Pemasangan

## Apa yang terkandung

Pastikan semua bahagian dan aksesori terkandung dalam bungkusan produk. Jika anda menghadapi masalah dengan ketuhar dan aksesori, hubungi pusat pelanggan Samsung tempatan atau peruncit.

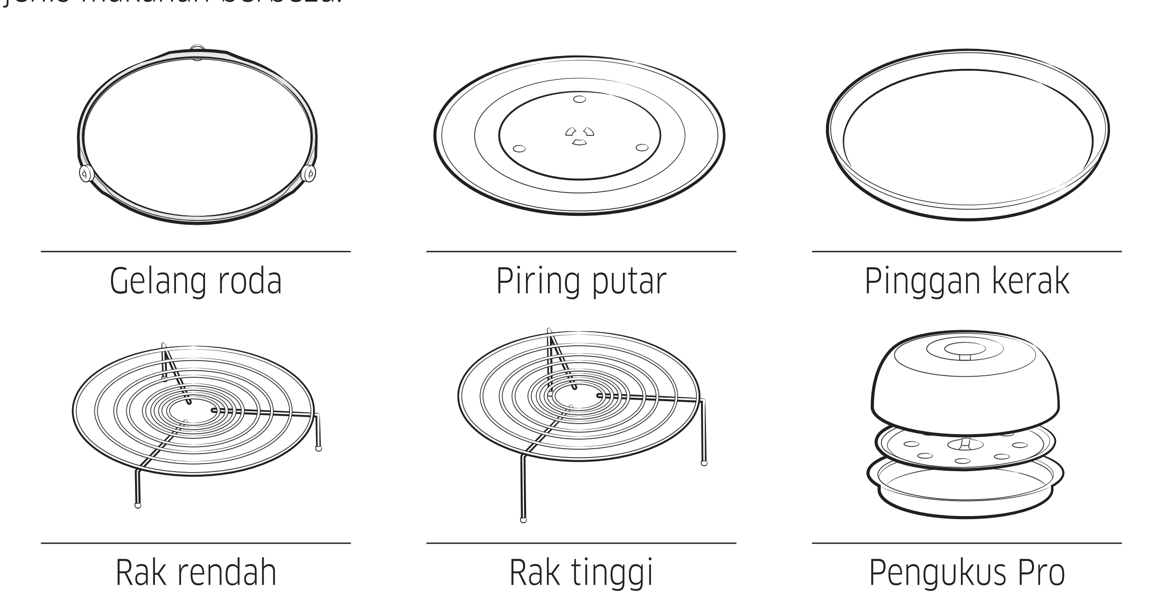
### Ketuhar sepintas lalu




| | | |
|---|---|---|
| **01** Panel kawalan | **02** Kunci Pintu Keselamatan | **03** Pemegang Pintu |
| **04** Pintu | | |

## Aksesori

Ketuhar datang dengan aksesori berbeza yang membantu anda menyediakan jenis makanan berbeza.



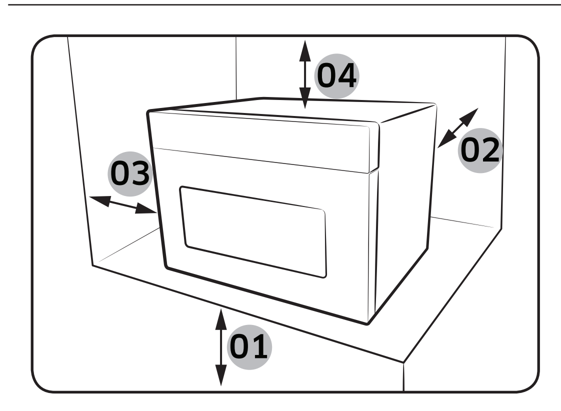
# Pemasangan

| | |
|---|---|
| Gelang roda | Letakkan di tengah-tengah tapak. Ia menyokong piring putar. |
| Piring putar | Letakkan di atas gelang roda dengan bahagian tengahnya terpasang pada penggandin‌g. Ia berfungsi sebagai tapak memasak. |
| Rak | Gunakan salah satu rak ini mengikut kesesuaian untuk memasak dua hidangan serentak. Pinggan lebih kecil di atas piring putar dan satu lagi di atas rak yang dipilih. Anda boleh menggunakan rak-rak ini dengan Perolakan Gril atau Memasak Kombinasi.<br>**NOTA**<br>Jangan gunakan rak dawai untuk mod Gelombang Mikro. |
| Pinggan kerak | Letakkan di atas piring putar. Gunakan ini untuk memerangkan makanan atau untuk mengekalkan kerangupan pastri atau piza. |
| Pengukus Pro | Pengukus Pro ialah satu set penutup keluli tahan karat, dulang stim dan pinggan kerak yang direka untuk memasak stim. Gunakan ini untuk memerangkan makanan seperti doh pastri dan piza dengan mod Gelombang Mikro atau Perolakan Gril. |

**NOTA**

- Jangan kendalikan ketuhar tanpa piring putar di atas gelang roda.

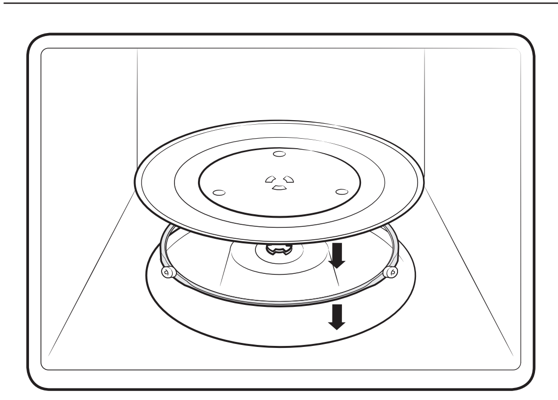
## Tapak pemasangan




**01** 85 sm dari lantai
**02** 10 sm dari dinding belakang
**03** 10 sm dari sisi
**04** 20 sm dari atas

- Pilih permukaan yang datar dan rata kira-kira 85 sm di atas lantai. Permukaan mesti menyokong berat ketuhar.
- Sediakan ruang untuk pengudaraan, sekurang-kurangnya 10 sm dari dinding belakang dan kedua-dua sisi dan 20 sm dari atas.
- Jangan pasang ketuhar dalam persekitaran yang panas atau lembap seperti di sebelah ketuhar gelombang mikro yang lain atau penyinar.
- Patuhi spesifikasi bekalan kuasa ketuhar ini. Gunakan kabel sambungan yang diluluskan sahaja jika anda perlu menggunakannya.
- Lap bahagian dalam dan kedap pintu dengan kain yang lembap sebelum menggunakan ketuhar anda buat pertama kali.

## Piring putar



Keluarkan semua bahan pembungkusan dari ketuhar. Pasang gelang roda dan piring putar. Pastikan piring putar berputar dengan bebas.

# Penyenggaraan

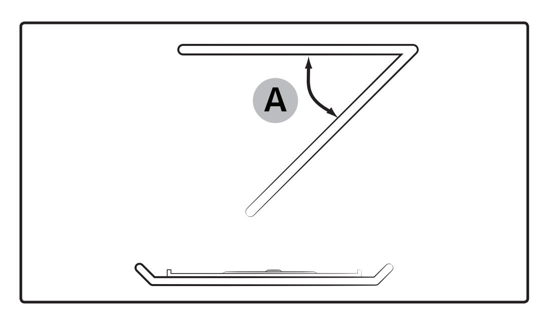
## Pembersihan

Bersihkan ketuhar dengan kerap untuk mencegah kekotoran daripada terkumpul pada atau dalam ketuhar. Beri perhatian khusus juga kepada pintu, pengedap pintu dan piring putar serta gelang roda (model berkenaan sahaja).
Jika pintu tidak dapat dibuka atau ditutup dengan lancar, periksa terlebih dahulu sama ada terdapat kekotoran yang terkumpul pada kedap pintu.
Gunakan kain lembut dalam air bersabun untuk membersihkan kedua-dua bahagian dalam dan luar ketuhar. Bilas dan keringkan.

### Untuk membuang kekotoran degil yang berbau busuk dari dalam ketuhar

1. Dengan ketuhar yang kosong, letakkan secawan jus lemon yang dicampurkan dengan air di tengah-tengah piring putar.
2. Panaskan ketuhar selama 10 minit pada kuasa maksimum.
3. Apabila kitaran lengkap, tunggu sehingga ketuhar menyejuk. Kemudian, buka pintu dan bersih ruang memasak.

### Untuk membersihkan dalaman model pemanas berubah-ubah




Untuk membersihkan kawasan atas ruang memasak, rendahkan elemen pemanas atas dengan 45 ° (A) seperti yang ditunjukkan. Ini akan membantu membersihkan kawasan atas.
Apabila selesai, posisi semula elemen pemanasan atas.

### ⚠ AWAS

- Pastikan pintu dan kedap pintu bersih dan memastikan pintu dibuka dan ditutup dengan lancar. Jika tidak, kitar hayat ketuhar mungkin semakin pendek.
- Berhati-hati agar tidak menumpahkan air ke dalam lubang pengudaraan ketuhar.
- Jangan gunakan sebarang pelelas atau bahan kimia untuk pembersihan.
- Selepas setiap kali ketuhar digunakan, gunakan bahan cuci yang tidak begitu kuat untuk membersihkan ruang memasak selepas menunggu ketuhar menyejuk.

## Penggantian (pembaikan)

### ⚠ AMARAN

Tiada bahagian boleh ditanggalkan pengguna di dalam ketuhar ini. Jangan cuba untuk menggantikan atau membaiki ketuhar sendiri.

- Jika anda menghadapi masalah dengan engsel, pengedap dan/atau pintu, hubungi juruteknik berkelayakan atau pusat servis Samsung tempatan untuk bantuan teknikal.
- Jika anda mahu menggantikan mentol lampu, hubungi pusat servis Samsung tempatan. Jangan menggantinya sendiri.
- Jika anda menghadapi masalah dengan perumah luar ketuhar, cabut palam kord kuasa terlebih dahulu dari sumber kuasa dan kemudian hubungi pusat servis Samsung tempatan.

## Penjagaan terhadap tempoh tidak digunakan yang lama

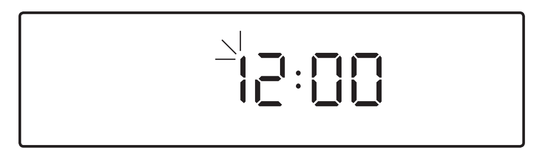
- Jika anda tidak menggunakan ketuhar untuk tempoh masa yang lama, cabut palam kord kuasa dan pindahkan ketuhar ke lokasi yang kering dan tidak berhabuk. Habuk dan lembapan yang terkumpul dalam ketuhar boleh menjejaskan prestasi ketuhar.

# Sebelum anda bermula

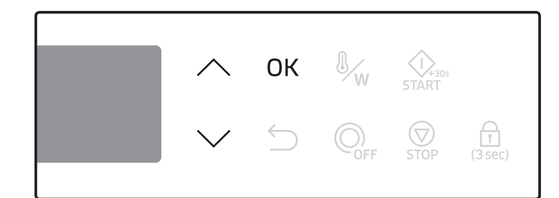
Terdapat beberapa komponen yang patut anda tahu sebelum melihat resipi. Sebelum atau semasa sebarang mod memasak, anda boleh menetapkan/mengubah jam atau pemasa dapur mengikut keperluan anda.

## Jam

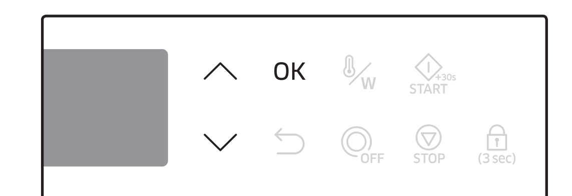
Adalah penting untuk menetapkan masa jam dengan betul untuk memastikan operasi automatik yang betul.




1. Hidupkan ketuhar dan tunggu beberapa saat untuk memasuki keadaan Tunggu Sedia. Elemen jam berkelip.




2. Gunakan butang anak panah untuk menetapkan jam dan kemudian tekan **OK**. Elemen minit berkelip.




3. Gunakan butang anak panah untuk menetapkan minit dan kemudian tekan **OK**.

**NOTA**

- Untuk mengubah masa semasa kemudian, tekan butang anak panah ke atas (^) selama 3 saat dan ikuti langkah di atas.
- Masa jam tidak boleh diubah semasa operasi.

Sebelum anda bermula

## Mematikan/Menghidupkan Bunyi

Anda boleh menghidupkan atau mematikan nada kekunci, bip atau penggera. Tetapan ini tersedia hanya dalam keadaan Tunggu Sedia (apabila masa semasa dipaparkan).

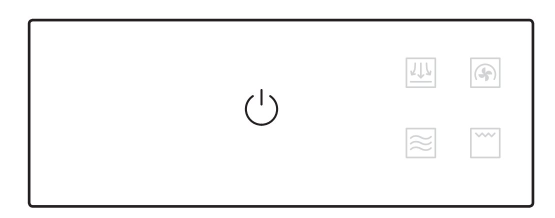



Untuk meredamkan bunyi, tekan butang ∨ selama 3 saat. “OFF (MATI)” kelihatan pada paparan.




Untuk menyahredamkan bunyi, tekan butang ∨ selama 3 saat. “ON (HIDUP)” kelihatan pada paparan.

## Penjimatan kuasa



Untuk mengurangkan penggunaan kuasa, tekan ⏻ selama 1 saat. Tetapan ini tersedia hanya dalam keadaan Tunggu Sedia (apabila masa semasa dipaparkan).

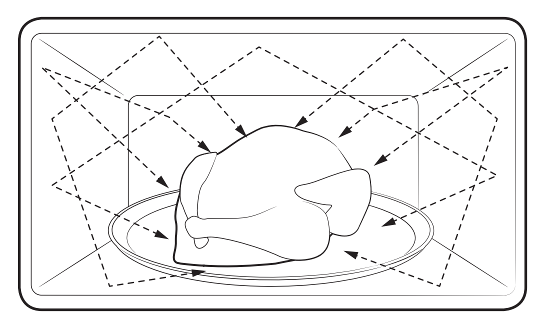
**NOTA**

- Apabila menetapkan ketuhar selepas 5 minit pengguna tidak aktif, ketuhar membatalkan sebarang operasi yang sedang berjalan dan memasuki keadaan Tunggu Sedia.
- Jika ketuhar dijeda melebihi 25 minit semasa memasak, ketuhar memasuki keadaan Tunggu Sedia.

# Sebelum anda bermula

## Mengenai tenaga gelombang mikro

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi. Ketuhar menggunakan magnetron prabina untuk menjana gelombang mikro yang digunakan untuk memasak atau memanaskan makanan tanpa mengubah bentuk atau mengubah warna makanan.



1. Gelombang mikro yang dihasilkan oleh magnetron diedarkan secara seragam melalui sistem pengedaran berpusar. Sebab inilah makanan dimasak sama rata.
2. Gelombang mikro diserap ke dalam makanan sehingga kira-kira sedalam 2.5 sm. Kemudian, gelombang mikro dilesapkan dalam makanan sambil proses memasak berterusan.
3. Masa memasak dipengaruhi oleh keadaan makanan yang berikut.
   - Kuantiti dan ketumpatan
   - Kandungan lembapan
   - Suhu awal (terutamanya, apabila beku)



**NOTA**

Makanan yang telah dimasak menyimpan haba dalam terasnya selepas proses memasak selesai. Sebab inilah anda mesti mematuhi masa biar yang dinyatakan dalam manual ini, yang memastikan pemasakan secara rata hingga ke teras.

## Alat memasak untuk gelombang mikro

Alat memasak yang digunakan untuk Mod Gelombang Mikro mesti membenarkan gelombang mikro untuk lalu dan menembusi makanan. Logam seperti keluli tahan karat, aluminium dan tembaga memantul gelombang mikro. Oleh itu, jangan gunakan alat memasak yang diperbuat daripada bahan logam. Alat memasak yang bertanda "selamat untuk digunakan dengan gelombang mikro" sentiasa selamat untuk digunakan. Untuk maklumat tambahan mengenai alat memasak bersesuaian, rujuk panduan berikut dan letakkan segelas air atau sedikit makanan di atas piring putar.

Keperluan:

- Bahagian bawah yang rata dan bahagian tepi yang lurus
- Penutup yang ketat
- Kuali yang seimbang dengan pemegang yang beratnya kurang daripada kuali utama

| Bahan | | Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro | Keterangan |
|---|---|---|---|
| Kerajang aluminium | | △ | Gunakan untuk saiz hidangan kecil untuk melindungi daripada terlampau masak. Pengarkaan boleh berlaku jika kerajang hampir dengan dinding ketuhar atau jika menggunakan jumlah kerajang yang berlebihan. |
| Pinggan kerak | | ○ | Jangan gunakan untuk prapemanasan lebih daripada 8 minit. |
| Tembikar china atau perkakas tanah liat | | ○ | Tembikar, perkakas tanah liat yang diglis dan tembikar china biasanya selamat gelombang mikro, kecuali dihiasi dengan perapi logam. |
| Bekas kadbod poliester pakai buang | | ○ | Sesetengah makanan sejuk beku dibungkus dalam bekas-bekas ini. |
| Bungkusan makanan segera | Bekas atau cawan polistirena | ○ | Pemanasan yang terlampau boleh menyebabkan ia cair. |
| | Beg kertas atau surat khabar | ✕ | Ia boleh terbakar. |
| | Kertas kitar semula atau perapi logam | ✕ | Ia boleh menyebabkan pengarkaan |

# Sebelum anda bermula

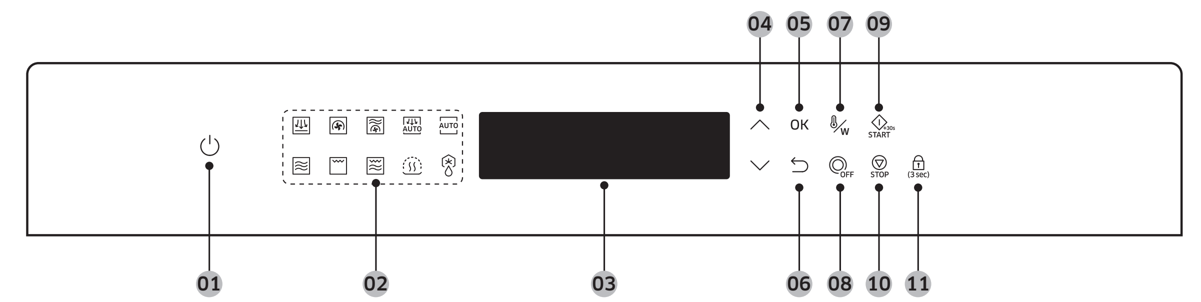
| Bahan | | Selamat untuk digunakan dengan Gelombang Mikro | Keterangan |
|---|---|---|---|
| Perkakas kaca | Perkakas dari ketuhar ke meja | ○ | Selamat gelombang mikro kecuali dihiasi dengan perapi logam. |
| | Perkakas kaca halus | ○ | Perkakas kaca yang halus boleh pecah atau retak oleh pemanasan yang pantas. |
| | Balang kaca | ○ | Sesuai untuk menghangatkan sahaja. Tanggalkan penutup sebelum memasak. |
| Logam | Bekas | ✕ | Ia boleh menyebabkan pengarkaan atau kebakaran. |
| | Beg penyejuk beku dengan ikat pintal | ✕ | |
| Kertas | Pinggan, cawan, napkin dan kertas dapur | ○ | Gunakan untuk memasak untuk jangka masa yang singkat. Ia menyerap lembapan berlebihan. |
| | Kertas kitar semula | ✕ | Menyebabkan pengarkaan. |
| Plastik | Bekas | ○ | Gunakan bekas termoplastik sahaja. Sesetengah plastik boleh meleding atau berubah warna pada suhu yang tinggi. |
| | Plastik lekap | ○ | Gunakan untuk mengekalkan lembapan selepas memasak. |
| | Beg penyejuk beku | △ | Gunakan beg boleh direbus atau kalis ketuhar sahaja. |
| Kertas lilin atau kertas minyak | | ○ | Gunakan untuk mengekalkan lembapan dan mencegah percikan. |

○ : Selamat gelombang mikro △ : Berhati-hati ✕ : Tidak selamat gelombang mikro

# Operasi

## Panel kawalan

Panel hadapan datang dalam pelbagai bahan dan warna. Untuk kualiti yang ditambah baik, rupa sebenar ketuhar tertakluk pada perubahan tanpa notis.




| | |
|---|---|
| **01** Kuasa | Tekan untuk menghidupkan/mematikan ketuhar. |
| **02** Panel ciri | Tekan untuk memilih mod atau fungsi memasak yang dikehendaki. |
| **03** Paparan | Menunjukkan maklumat fungsi atau tetapan yang dipilih. |
| **04** Naik / Turun | Gunakan untuk melaraskan nilai tetapan bagi pilihan anda. |
| **05** OK | Tekan untuk mengesahkan tetapan anda. |
| **06** Undur | Tekan untuk kembali ke tetapan lalai. |
| **07** Suhu/Aras Kuasa | Gunakan untuk mengubah suhu dan aras kuasa. |
| **08** Piring putar | Tekan untuk menghidupkan atau mematikan piring putar. |
| **09** Mula | Tekan untuk mula memasak. Butang ini juga digunakan untuk prapanas pantas ketuhar pada aras kuasa maksimum. |
| **10** Henti | Tekan untuk menghentikan operasi. Butang ini juga digunakan untuk membatalkan mod semasa. |
| **11** Kunci kanak-kanak | Tekan dan tahan selama 3 saat untuk mengaktifkan atau menyahaktifkan. Kunci kanak-kanak tersedia hanya dalam keadaan Tunggu Sedia. |

**NOTA**

- Keadaan Tunggu Sedia: Selepas 5 minit tidak aktif dalam panel kawalan, ketuhar memasuki keadaan Tunggu Sedia di mana hanya masa semasa dipaparkan. Selepas 25 minit lagi tidak aktif, ketuhar memasuki keadaan Henti.
- Keadaan Henti: Apabila memulakan semula ketuhar selepas mematikan kuasa, hanya butang berkaitan dengan tindakan akhir pengguna menyala. Untuk menukar kepada keadaan Tunggu Sedia, tekan **Kuasa** sekali lagi.

# Operasi

Gambaran keseluruhan ciri

| Ciri | | | Julat suhu | Suhu lalai | Masa maks. |
|---|---|---|---|---|---|
| Mod manual | | Semburan Panas | 160-230 °C | 200 °C | 60 min. |
| | | | Semburan Panas serupa dengan mod Perolakan. Bagaimanapun, elemen pemanasan menjana haba yang lebih panas dengan menyebarkan arus udara yang lebih kuat di dalam ketuhar. Ini direka bentuk untuk memasak lebih pantas sambil mengekalkan dan memperbaiki rasa. | | |
| | | Perolakan | 40-230 °C | 180 °C | 60 min. |
| | | | Elemen pemanasan menjana haba, yang disebarkan sama rata di dalam ketuhar oleh kipas perolakan. Gunakan mod ini untuk makanan sejuk beku atau membakar. | | |
| | | Kombo Perolakan | 40-200 °C<br>100-450 W | 180 °C<br>450 W | 60 min. |
| | | | Elemen pemanasan menjana haba dan kipas perolakan menyebarkan haba di dalam ketuhar, yang diperkuat oleh tenaga gelombang mikro. | | |
| | | Gelombang mikro | 100-900 W | 900 W | 90 min. |
| | | | Tenaga gelombang mikro membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna. | | |
| | | Gril | 180 °C | 180 °C | 60 min. |
| | | | Gunakan ini untuk menggril makanan seperti daging. | | |
| | | Kombo Gril | 180 °C<br>100-600 W | 180 °C<br>600 W | 60 min. |
| | | | Elemen pemanasan menjana haba, yang diperkuat oleh tenaga gelombang mikro. | | |

| Ciri | | | Julat suhu | Suhu lalai | Masa maks. |
|---|---|---|---|---|---|
| Mod auto | | Auto Semburan Panas | Untuk membantu pengguna mod Semburan Panas kali pertama, ketuhar menawarkan 10 program auto. | | |
| | | Auto | Untuk orang baru belajar memasak, ketuhar menawarkan sejumlah 25 program memasak auto. | | |
| | | Mencair Beku Kuasa | Ketuhar menawarkan 5 program mencair beku untuk kemudahan anda. | | |
| Fungsi khas | | Kekal Panas | 50-80 ℃ | 60 ℃ | 3 jam |
| | | | Gunakan ini hanya untuk mengekalkan kehangatan makanan yang baru sahaja dimasak. | | |

Operasi

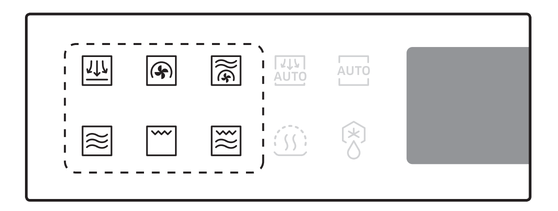


MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_MS.indd 27 2015-04-24 3:47:22

# Operasi

## Mod manual

Langkah 1. Pilih mod




Pada panel ciri, tekan mod manual., sebagai contoh, Perolakan. Suhu lalai (atau aras kuasa) berkelip.

Langkah 2. Tetapkan suhu atau aras Kuasa




Gunakan butang ∧ / ∨ untuk melaraskan suhu lalai (atau aras kuasa). Apabila selesai, tekan **OK** untuk beralih kepada elemen masa.



**NOTA**

Aras kuasa, kecuali dinyatakan sebaliknya, dilaraskan mengikut suhu yang ditetapkan.
Jika aras kuasa atau suhu tidak ditentukan dalam masa 5 saat, ketuhar beralih kepada sesi masa memasak.

Langkah 3. Tetapkan masa memasak



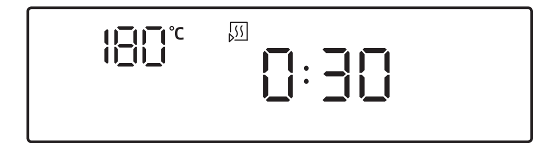

Gunakan butang ∧ / ∨ untuk menetapkan masa memasak.
Apabila selesai, tekan **MULA** (START).



**NOTA**

Anda boleh menetapkan masa memasak selepas prapemanasan.

Langkah 4. Prapanas

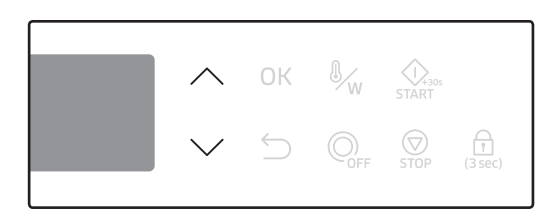



Ketuhar memulakan prapemanasan sehingga ia mencapai suhu yang ditetapkan. Apabila selesai, ketuhar berbunyi bip dan penunjuk hilang.

⚠ **AWAS**

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.
- Ketuhar gelombang mikro mungkin beroperasi selama 5 minit untuk disejukkan apabila suhu rongga ketuhar panas selepas memasak. ✳ akan dipaparkan.

Untuk mengubah masa memasak semasa memasak




Gunakan butang ∧ / ∨ untuk melaraskan masa memasak. Perubahan anda akan digunakan serta-merta dan ketuhar meneruskan proses memasak dengan tetapan baharu.

Untuk mengubah suhu atau aras kuasa semasak memasak




1. Tekan W. Elemen suhu (atau aras kuasa) berkelip.




2. Gunakan butang ∧ / ∨ untuk melaraskan suhu (atau aras kuasa) dan kemudian tekan **OK** atau W untuk mengesahkan perubahan.

Untuk menghentikan operasi




Tekan **Henti** (STOP) sekali untuk menghentikan operasi atau dua kali untuk membatalkan mod semasa dan memasuki keadaan Tunggu Sedia.



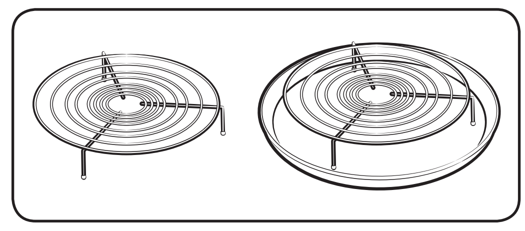


MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_MS.indd 29 2015-04-24 3:47:40

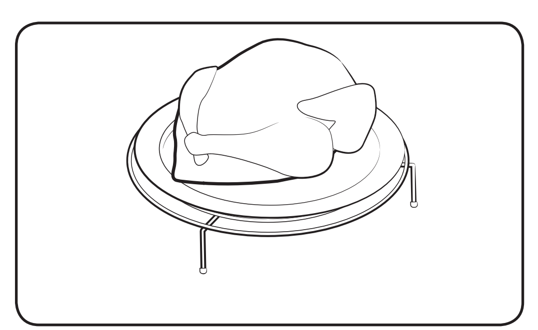
### Semburan Panas

Semburan Panas serupa dengan mod Perolakan. Bagaimanapun, elemen pemanasan menjana haba yang lebih panas dengan menyebarkan arus udara yang lebih kuat di dalam ketuhar. Ini direka bentuk untuk memasak lebih pantas sambil mengekalkan dan memperbaiki rasa. Anda boleh menggunakan rak Rendah atau kombinasi rak Rendah dan pinggan Kerak di atas piring putar.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 | | Langkah 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Semburan Panas | > | Suhu | > | Masa memasak | > | Prapemanasan |



1. Letakkan rak Rendah atau kombinasi rak Rendah dan pinggan Kerak di atas piring putar.



2. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas rak dan kemudian tutup pintu.
3. Ikuti langkah 1-4 dalam Mod manual di halaman 28.
4. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

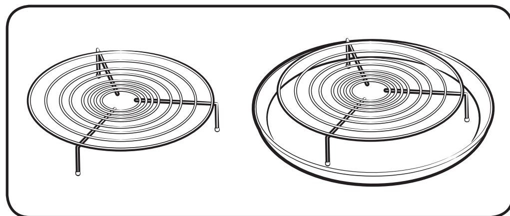
**AWAS**

Jangan gunakan mod ini untuk membakar roti atau memasak konfeksi. Haba yang lebih kuat boleh membakar bahagian atas makanan.

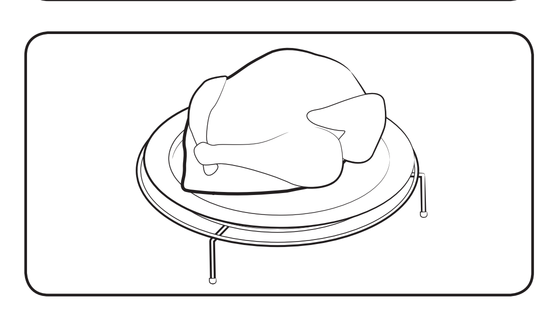
### Perolakan

Elemen pemanasan menjana haba, yang disebarkan sama rata di dalam ketuhar oleh kipas perolakan. Anda boleh menggunakan rak Rendah atau kombinasi rak Rendah dan pinggan Kerak di atas piring putar. Gunakan mod ini untuk biskut, skon, rol dan kek serta kek buah, choux dan souffle.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 | | Langkah 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Perolakan | > | Suhu | > | Masa memasak | > | Prapemanasan |



1. Letakkan rak Rendah atau kombinasi rak Rendah dan pinggan Kerak di atas piring putar.



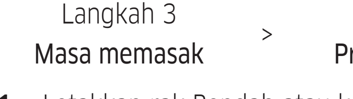
2. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas rak dan kemudian tutup pintu.
3. Ikuti langkah 1-4 dalam Mod manual di halaman 28.
4. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

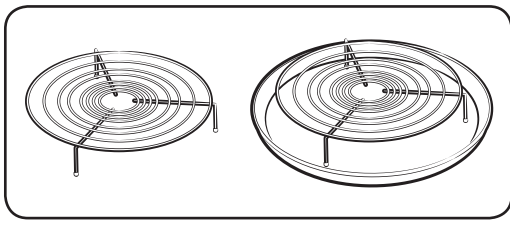
# Operasi

## Kombo Perolakan

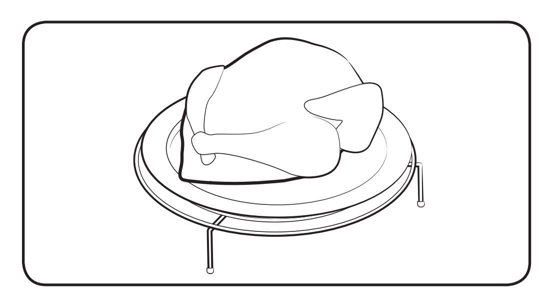
Mod kombinasi ini menggabungkan tenaga gelombang mikro dengan udara panas, mengakibatkan masa memasak dikurangkan dan menghasilkan permukaan makanan yang perang dan rangup. Gunakan ini untuk semua jenis daging dan ayam itik serta kaserol dan hidangan gratin, kek span dan kek buah ringan, pai dan repui, sayur panggang, skon dan roti.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 | | Langkah 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kombo Perolakan | > | Suhu dan aras Kuasa | > | Masa memasak | > | Prapemanasan |





1. Letakkan rak Rendah atau kombinasi rak Rendah dan pinggan Kerak di atas piring putar.



2. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas rak dan kemudian tutup pintu.
3. Ikuti langkah 1-4 dalam Mod manual di halaman 28.
4. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

**AWAS**

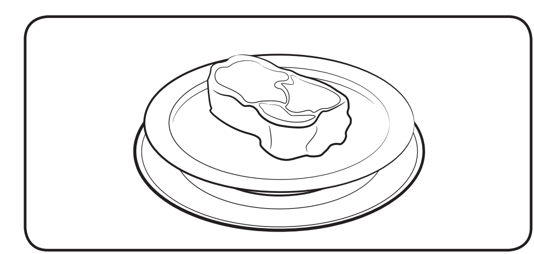
Gunakan alat memasak tahan ketuhar sahaja, seperti kaca, tembikar atau tembikar china tanpa perapi logam.

### Gelombang mikro

Gelombang mikro adalah gelombang elektromagnetik berfrekuensi tinggi. Tenaga gelombang mikro membolehkan makanan dimasak atau dipanaskan semula tanpa mengubah bentuk atau warna.

- Gunakan alat memasak selamat gelombang mikro sahaja.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 | | Langkah 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gelombang mikro | > | Aras kuasa | > | Masa memasak | > | - |



1. Letakkan makanan dalam bekas selamat gelombang mikro, kemudian di tengah-tengah piring putar. Tutup pintu ketuhar.
2. Ikuti langkah 1-3 dalam Mod manual di halaman 28.
3. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

**Permulaan mudah**

Untuk hanya memanaskan makanan untuk jangka masa yang singkat pada kuasa maksimum (900 W), pilih Gelombang Mikro, dan kemudian tekan **MULA** (START).

Aras kuasa

| Paras | Peratusan (%) | Kuasa Output (W) | Keterangan |
|---|---|---|---|
| TINGGI | 100 | 900 | Gunakan untuk memanaskan cecair. |
| RENDAH TINGGI | 83 | 750 | Gunakan untuk memanaskan dan memasak. |
| TINGGI SEDERHANA | 67 | 600 | |
| SEDERHANA | 50 | 450 | Gunakan untuk memasak daging dan memanaskan sayuran. |
| RENDAH SEDERHANA | 33 | 300 | |
| MENCAIR BEKU | 20 | 180 | Gunakan untuk mencair beku sebelum memasak. |
| RENDAH | 11 | 100 | Gunakan untuk mencair beku sayuran. |

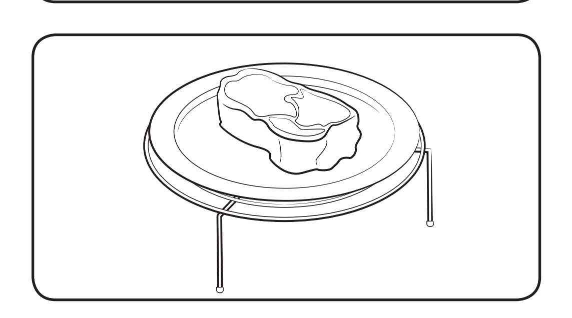
# Operasi

## Gril

Elemen pemanasan menjana haba. Pasti ia berada dalam kedudukan mendatar.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 | | Langkah 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gril | > | - | > | Masa memasak | > | - |

1. Letakkan rak Tinggi atau kombinasi rak Tinggi dan pinggan Kerak di atas piring putar.



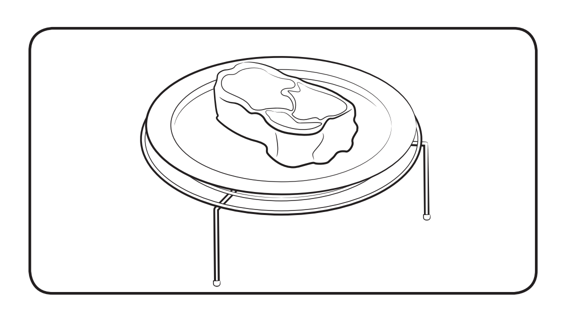
2. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas rak dan kemudian tutup pintu.
3. Ikuti langkah 1 dan 3 dalam Mod manual di halaman 28.
4. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

## Kombo Gril

Elemen pemanasan menjana haba, yang diperkuat oleh tenaga gelombang mikro. Gunakan alat memasak selamat gelombang mikro sahaja, seperti kaca atau alat memasak seramik.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 | | Langkah 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Kombo Gril | > | Aras kuasa | > | Masa memasak | > | - |

1. Letakkan rak Tinggi atau kombinasi rak Tinggi dan pinggan Kerak di atas piring putar.

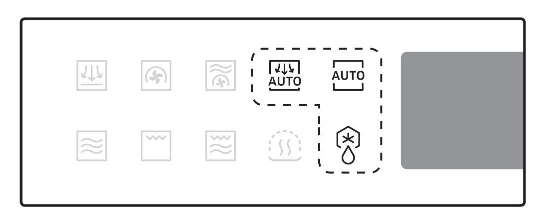


2. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas rak dan kemudian tutup pintu.
3. Ikuti langkah 1-3 dalam Mod manual di halaman 28.
4. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

## Mod auto

Ketuhar menawarkan 3 program auto untuk kemudahan anda: Auto Semburan Panas, Memasak Auto dan Mencair Beku Kuasa. Pilih salah satu yang paling sesuai dengan keperluan anda.

Langkah 1. Pilih mod




Pada panel ciri, tekan mod auto, sebagai contoh, Auto Semburan Panas. Nombor program lalai berkelip.

Langkah 2. Pilih program




Gunakan butang ∧ / ∨ untuk memilih program pilihan dan kemudian tekan **OK**. Berat lalai untuk program berkelip.

Langkah 3. Tetapkan saiz atau berat hidangan




Gunakan butang ∧ / ∨ untuk menambah saiz (atau berat) hidangan. Apabila selesai, tekan **MULA** ().

**AWAS**

Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

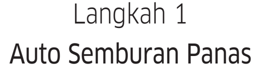
**NOTA**

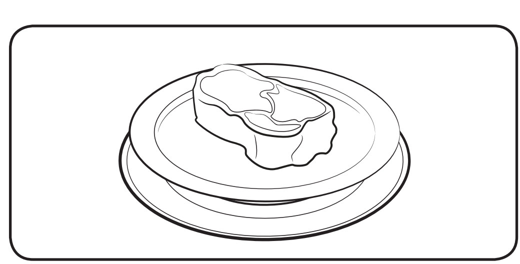
Masa memasak dipraprogramkan mengikut mod auto, yang tidak boleh diubah.

# Operasi

### Auto Semburan Panas

Semburan Panas serupa dengan mod Perolakan. Bagaimanapun, elemen pemanasan menjana haba yang lebih panas dengan menyebarkan arus udara yang lebih kuat di dalam ketuhar. Ini direka bentuk untuk memasak lebih pantas sambil mengekalkan dan memperbaiki rasa.
Untuk membantu pengguna mod Semburan Panas kali pertama, ketuhar menawarkan 10 program auto.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 |
|---|---|---|---|---|
| Auto Semburan Panas  | > | 1 hingga 10 | > | Saiz hidangan |



1. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas piring putar dan kemudian tutup pintu.
2. Ikuti langkah 1-3 dalam Mod auto di halaman 35.
3. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

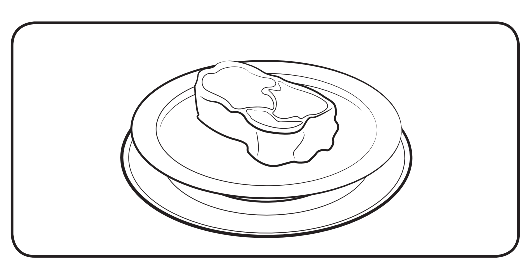
**AWAS**

Jangan gunakan mod ini untuk membakar roti atau memasak konfeksi. Haba yang lebih kuat boleh membakar bahagian atas makanan.

### Memasak Auto

Untuk orang baru belajar memasak, ketuhar menawarkan sejumlah 25 program memasak auto. Gunakan kelebihan ciri ini untuk menjimatkan masa anda tau memendekkan keluk pembelajaran anda. Masa memasak dan suhu akan dilaraskan mengikut resipi yang dipilih.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 |
|---|---|---|---|---|
| Auto | > | 1 hingga 25 | > | Saiz hidangan |

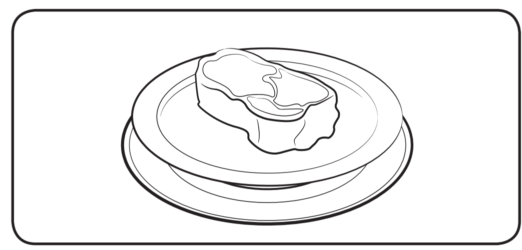


1. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas piring putar dan kemudian tutup pintu.
2. Ikuti langkah 1-3 dalam Mod auto di halaman 35.
3. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

Mencair Beku Kuasa

Ketuhar menawarkan 5 program mencair beku untuk kemudahan anda. Masa dan aras kuasa dilaraskan secara automatik mengikut program yang dipilih.

| Langkah 1 | | Langkah 2 | | Langkah 3 |
|---|---|---|---|---|
| Mencair Beku Kuasa | > | 1 hingga 5 | > | berat |



1. Letakkan makanan dalam alat memasak yang sesuai, kemudian di atas piring putar dan kemudian tutup pintu.
2. Ikuti langkah 1-3 dalam Mod auto di halaman 35.
3. Apabila memasak selesai, “0:00” berkelip. Gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

## Fungsi khas

Kekal Panas

Dengan fungsi ini, hanya elemen pemanasan perolakan beroperasi dan ia berkitar dan juga mati untuk mengekalkan kehangatan makanan.

Apabila memasak selesai,

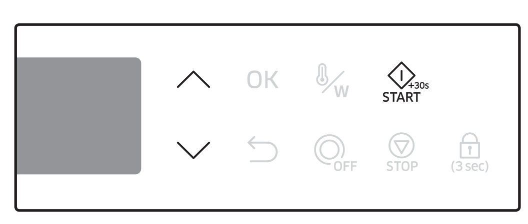





1. Pada panel ciri, tekan . Suhu lalai (60 °C) berkelip.




2. Gunakan butang ∧ / ∨ untuk melaraskan suhu dan kemudian tekan **OK** untuk beralih kepada elemen masa.




3. Gunakan butang ∧ / ∨ untuk menetapkan masa dan kemudian tekan **MULA** (). Ketuhar akan mula memanaskan.

Operasi



MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_MS.indd 37 2015-04-24 3:48:22

⚠ **AWAS**

- Sentiasa gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.
- Jangan gunakan fungsi ini untuk memanaskan semula makanan sejuk. Gunakan ini hanya untuk mengekalkan kehangatan makanan yang baru sahaja dimasak.
- Jangan jalankan fungsi ini lebih daripada 3 jam. Jika tidak, ini akan menjejaskan kualiti makanan.
- Untuk mengekalkan kerangupan makanan, jangan tutup makanan dengan Kekal Panas.

**NOTA**

Untuk mengubah suhu semasa kitaran, tekan  dan ulangi langkah 2 di atas.

Panduan Kekal Panas

| Makanan | Suhu (°C) | Masa biar (min.) | Arahan |
|---|---|---|---|
| Hidangan | 80 | 30 | Untuk mengekalkan kehangatan daging, ayam, gratin, piza, kentang dan hidangan dalam pinggan. |
| Minuman | 80 | 30 | Untuk mengekalkan kehangatan air, susu dan kopi. |
| Roti/pastri | 60 | 30 | Untuk mengekalkan kehangatan roti, roti bakar, rol, mufin dan kek. |
| Pinggan mangkuk | 70 | 30 | Untuk prapemanasan pinggan mangkuk. Susun pinggan mangkuk ke atas pinggan putar. Jangan membebankan. (muatan maksimum: 7 kg) |

# Memasak Pintar

## Memasak Automatik

**Panduan Auto Semburan Panas**

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| H1 | Pan Pizza Sejuk Beku | 400-450 | Keluarkan bungkusan dan letakkan Piza di atas rak rendah. Letakkan di dalam ketuhar. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| H2 | Piza Buatan Sendiri | 500-550 | Bahan-bahan<br>• Doh piza (200-220 g)<br>150 g tepung roti putih yang kuat 3 g yis kering, 0.5 sudu besar minyak zaitun, 100 ml air suam, 0.5 sudu besar gula dan garam<br>• Hiasan atas<br>100 g Hirisan Sayuran, 100 g Puri tomato, 80-100 g keju Mozzarella parut<br>Kaedah<br>Masukkan tepung, yis, minyak, garam dan air suam ke dalam mangkuk dan campurkan hingga menjadi doh paling lembap. Uli doh dengan pengadun atau dengan tangan kira-kira 5-10 minit. Tutup dengan penutup dan biarkan ia mengembang selama 30 minit.<br>Canai ke dalam pinggan kerak. Selerakkan puri tomato di atas doh dan tambahkan sayuran. Taburkan keju sama rata di atasnya.<br>Letakkan ia di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| H3 | Lasagna Buatan Sendiri | 1000-1100 | Bahan-bahan<br>2 sudu besar minyak zaitun, 500 g daging lembu kisar, 100 g sos tomato, 100 ml stok daging lembu, 150 g kepingan lasagna kering, 1 bawang besar (dicencang)<br>1 sudu teh setiap emping pasli, oregano, selasih kering, 200 g keju mozzarella parut<br>Kaedah<br>Sos: Panaskan minyak dalam kuali leper, kemudian masak daging lembu kisar dan bawang besar yang dicencang selam kira-kira 10 minit sehingga semuanya kelihatan keperangan. Tuangkan sos tomato dan stok daging lembu ke atasnya, tambah herba kering. Panaskan sehingga mendidih, kemudian mereneh selama 10 minit.<br>Gunakan mi lasagna kering yang sudah dimasak.<br>Lapiskan mi, sos daging lembu dan keju kemudian ulangi.<br>Kemudian taburkan keju mozzarella yang tinggal sama rata di atas mi dan letakkannya di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| H4 | Gratin Buatan Sendiri | 600-650<br>1200-1250 | Bahan-bahan (1200-1250 g)<br>800 g kentang, 100 ml susu, 100 ml krim, 50 g seluruh telur yang telah dipukul, 1 sudu teh setiap garam, lada, buah pala, 150 g keju mozzarella parut, mentega, taim<br>* Sekiranya 600-650 g, Gunakan separuh kuantiti.<br>Kaedah<br>Kupas kentang dan hiriskannya dengan ketebalan 3 mm. Sapukan mentega di seluruh permukaan pinggan gratin, kira-kira 18 x 28 sm. Selerakkan hirisan di atas tuala bersih dan biarkan ia ditutup dengan tuala sementara anda menyediakan bahan-bahan lain.<br>Campurkan bahan-bahan lain kecuali keju parut ke dalam mangkuk besar dan kacau rata.<br>Lapiskan hirisan kentang di dalam pinggan bertindih sedikit dan tuangkan campuran ke atas kentang.<br>Selerakkan keju parut di atasnya dan bakar. Letakkan ia di atas rak rendah. Selepas memasak, hidangkan dengan menabur beberapa daun taim yang segar. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| H5 | Kentang Goreng Sejuk Beku | 300-350<br>400-450 | Taburkan kentang goreng ketuhar sejuk beku sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| H6 | (Buffalo Wings) Kepak Ayam Sejuk Beku | 400-450<br>500-550 | Letakkan (Buffalo Wings) Kepak Ayam Sejuk Beku (dipramasak dan berempah) di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak tinggi. Letakkan ia di dalam ketuhar. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| H7 | Kepingan Ayam Panggang | 500-600<br>900-1000 | Timbang berat kepingan ayam dan sapukan minyak dan rempah. Letakkan ia sama rata di atas rak tinggi. Apabila berbunyi bip, terbalikkan ayam dan tekan mula untuk meneruskan. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| H8 | Ayam Panggang | 1200-1300 | Sapukan ayam dengan minyak dan rempah sepenuhnya. Letakkan bahagian dada di bawah terlebih dahulu, di tengah-tengah rak rendah. Apabila berbunyi bip, terbalikkan ayam menggunakan penyepit dan tekan mula untuk meneruskan. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| H9 | Pai Stik Lembu | 500-600 | Bahan-bahan<br>200 g daging lembu, dipotong dadu, 1 sudu besar minyak zaitun, 1/2 bawang besar (dicencang), 80 g cendawan (dicencang), 1 sudu besar setiap pasli dan taim, dicencang, 1 sudu besar sos Worcestershire, garam dan lada, 2 sudu besar tepung, 100 ml stok daging lembu pedas,120 g doh pastri segera, 1 kuning telur (dipukul)<br>Kaedah<br>Taburkan tepung, garam dan lada ke atas daging lembu. Goreng ia dalam kuali leper dengan minyak, kacau secara kerap sehingga keperangan. Tambah bawang besar, cendawan, pasli, taim, sos Worcestershire dan stok daging lembu dan panggang. Selepas memanggang, kurangkan kepada mereneh selama sejam.<br>Tuangkan campuran isian pada pinggan ketuhar dan tutup dengan kepingan pastri pai dan tekan bahagian tepi bersama untuk mengedap. Hiaskan dengan perapian pastri menggunakan pisau dan garpu. Potong melintang di bahagian atas dan sapukan dengan telur kuning yang telah dipukul. Letakkan ia di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |

# Memasak Pintar

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| H10 | Quiche Mini Buatan Sendiri | 400-500 | Bahan-bahan<br>• Pastri<br>200 g tepung gandum, 80 g mentega, 1 telur<br>• Campuran<br>30 g dendeng babi, dipotong dadu, 60 g Krim, 60 g fraiche Krim, 2 telur, 40 g keju parut, garam dan lada<br>Kaedah<br>Untuk membuat pastri, masukkan tepung, mentega dan telur ke dalam mangkuk dan campurkan hingga menjadi pastri yang lembut dan kemudian biarkan ia dalam peti sejuk selama 30 minit. Canai pastri dan letakkan dalam tin logam yang telah disapu mentega (seperti acuan mufin untuk 6 quiche mini). Campurkan krim, dendeng babi yang dipotong dadu, fraiche krim, telur, keju, garam, lada dan tuangkan campuran ke dalam acuan. Letakkan ia di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 5 minit. |

**Panduan memasak auto**

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| A1 | Lasagna Sejuk Beku | 400-450 | Letakkan lasagna sejuk beku ke dalam bekas tahan ketuhar yang saiznya bersesuaian. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 3-4 min. |
| A2 | Piza Nipis Sejuk Beku | 300-350<br>400-450 | Letakkan piza sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 1-2 min. |
| A3 | Hidangan Dalam Pinggan (3 komponen) | 300-350<br>400-450 | Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Program ini sesuai untuk hidangan yang terdiri daripada 3 komponen (contohnya daging dengan sos, sayur dan hidangan sampingan seperti kentang, nasi atau pasta). Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A4 | Hidangan Siap Sedia (1 komponen) | 300-350<br>400-450 | Letakkan di atas pinggan seramik dan tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| A5 | Ikan Panggang | 300-400<br>500-600 | Sapukan kulit seekor ikan (trout atau dorada) dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan ikan sebelah-menyebelah, kepala pada ekor di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A6 | Daging Lembu Panggang | 800-1000<br>1200-1400 | Sapukan daging lembu dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada dan garam. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak, balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 minit. |
| A7 | Daging Babi Panggang | 800-1000<br>1200-1400 | Sapukan daging babi dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada dan garam. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak, balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 minit. |
| A8 | Dada Ayam Gril | 300-400<br>500-600 | Bilas dada ayam, perap dan letakkannya di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A9 | Filet Salmon Gril | 300-400<br>500-600 | Sapukan filet salmon dengan minyak dan rempah. Susun stik ikan sama rata di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A10 | Filet Ikan Gril | 500-600 | Sapukan filet ikan dengan minyak dan rempah. Susun filet ikan sama rata di atas rak tinggi. Balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A11 | Rol Roti Sejuk Beku | 400-500 | Letakkan rol roti sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 1-2 minit. |
| A12 | Brownie | 700-750 | Masukkan pracampuran, telur, air, minyak bunga matahari ke dalam mangkuk dan gaul hingga sebati. Tuangkan campuran ke dalam dulang kaca di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 10 minit. Sebagai pilihan, anda boleh memasukkan kacang ke dalam brownie. |

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| A13 | Sayuran Panggang | 200-250<br>300-350 | Hiriskan sayuran segar (cth. kepingan lada, bawang besar, hirisan courgette dan cendawan) dan sapukan minyak, rempah. Letakkan ia di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A14 | Kroket Kentang Sejuk Beku | 300-350<br>400-450 | Susun kroket kentang sejuk beku sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A15 | Kentang Goreng Buatan Sendiri | 300-350<br>400-450 | Kupas dan potong batang dengan ketebalan 10x10 mm. Rendam di dalam air sejuk (selama 30 min.). Keringkan dengan tuala, timbang beratnya dan sapukan dengan 5 g minyak dan rempah. Susun kentang buatan sendiri sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A16 | Baji Kentang | 300-350<br>400-450 | Basuh kentang bersaiz biasa dan potong bentuk penyendal. Sapukan minyak zaitun dan rempah. Susun di atas pinggan kerak dengan permukaan potong di atas pinggan. Letakkan pinggan kerak di atas rak tinggi. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A17 | Gelang Bawang Sejuk Beku | 200-250<br>300-350 | Susun gelang bawang sejuk beku sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A18 | Udang Sejuk Beku | 300-350<br>400-450 | Susun udang sejuk beku sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A19 | Sotong Goreng Sejuk Beku | 200-250<br>300-350 | Susun sotong goreng sejuk beku sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |
| A20 | Nuget Ayam Sejuk Beku | 300-350<br>400-450 | Susun nuget ayam sejuk beku sama rata di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan kerak di atas rak tinggi. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. |

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| A21 | Doh Piza | 300-500 | Masukkan doh ke dalam mangkuk yang bersaiz sesuai dan letakkan di atas rak rendah. Tutup dengan kerajang aluminium. |
| A22 | Doh Kek | 500-800 | Masukkan doh ke dalam mangkuk yang bersaiz sesuai dan letakkan di atas rak rendah. Tutup dengan kerajang aluminium. |
| A23 | Doh Roti | 600-900 | Masukkan doh ke dalam mangkuk yang bersaiz sesuai dan letakkan di atas rak rendah. Tutup dengan kerajang aluminium. |
| A24 | Yogurt – Cawan Seramik Kecil | 500 | Tuang sama rata 150 g yogurt ke dalam 5 cawan seramik atau balang kaca yang kecil (30 g setiap satu). Tambah 100 ml susu ke dalam setiap cawan. Gunakan susu tahan lama (suhu bilik; 3.5 % lemak). Tutup setiap satu dengan plastik lekap dan susun membulat di atas pinggan putar. Selepas siap, biarkan 6 jam di dalam peti sejuk. Buat pertama kali, kami mengesyorkan anda menggunakan ragi yogurt kering. |
| A25 | Yogurt – Mangkuk Kaca Besar | 500 | Campurkan 150 g yogurt asli dengan 500 ml susu tahan lama (suhu bilik; 3,5 % lemak). Tuang sama rata ke dalam mangkuk kaca yang besar. Tutup dengan plastik lekap dan susun di atas pinggan putar. Selepas siap, biarkan 6 jam di dalam peti sejuk. Buat pertama kali, kami mengesyorkan anda menggunakan ragi yogurt kering. |




Piring putar tidak berputar semasa penapaian yogurt.

### Panduan Mencair Beku Kuasa

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Arahan |
|---|---|---|---|
| d1 | Daging | 200-1500 | Balut bahagian-bahagian tepi dengan kerajang aluminium. Balikkan daging apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini hanya sesuai untuk daging lembu, kambing, babi, stik, potongan daging, daging kisar. Biarkan selama 20-60 minit. |
| d2 | Ayam Itik | 200-1500 | Balut bahagian kaki dan hujung kepak dengan kerajang aluminium. Balikkan ayam itik apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ayam dan juga kepingan-kepingan ayam. Biarkan selama 20-60 minit. |
| d3 | Ikan | 200-1500 | Balut bahagian ekor ikan dengan kerajang aluminium. Balikkan ikan apabila ketuhar berbunyi bip. Program ini sesuai untuk seekor ikan dan juga untuk filet ikan. Biarkan selama 20-50 minit. |
| d4 | Roti/ Kek | 100-1000 | Letakkan roti secara melintang di atas sehelai kertas dapur dan balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. Letakkan kek di atas pinggan seramik dan jika boleh, balikkan sebaik sahaja ketuhar berbunyi bip. (Ketuhar terus beroperasi dan berhenti apabila anda membuka pintunya.) Program ini sesuai untuk semua jenis roti, dalam bentuk kepingan atau sebuku, serta untuk roti rol dan baget. Atur roti rol dalam satu bulatan. Program ini sesuai untuk semua jenis kek ragi, biskut, kek keju dan pastri lapis. Ia tidak sesuai untuk pastri rapuh/kerak, kek buah dan krim, juga kek dengan hias atas coklat. Biarkan selama 10-30 minit. |
| d5 | Buah-Buahan | 100-600 | Susun buah-buah dengan rata di atas bekas kaca yang leper. Program ini sesuai untuk semua jenis buah-buahan. Biarkan selama 5-20 minit. |

## Memasak manual

**Panduan memasak gelombang mikro**

- Jangan gunakan logam dengan mod Gelombang Mikro. Sentiasa meletakkan bekas makanan di atas piring putar.
- Anda disyorkan menutup makanan untuk hasil yang terbaik.
- Selepas memasak selesai, biarkan makanan dalam stimnya sendiri.

Sayuran Sejuk Beku

- Gunakan bekas kaca Pyrex dengan penutup.
- Kacau sayuran dua kali semasa memasak dan sekali selepas memasak.
- Tambah perasa selepas memasak.

| Makanan | Saiz hidangan (g) | Kuasa (W) | Masa memasak (min.) | Masa biar (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Bayam | 150 | 600 | 5-7 | 2-3 |
| | Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. | | | |
| Brokoli | 300 | 600 | 8-10 | 2-3 |
| | Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. | | | |
| Kacang Pis | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 |
| | Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. | | | |
| Kacang hijau | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 |
| | Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air sejuk. | | | |
| Sayuran campur (lobak merah, pis, jagung) | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 |
| | Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. | | | |
| Sayuran campur (Gaya Cina) | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 |
| | Tambahkan 15 ml (1 sudu besar) air sejuk. | | | |

# Memasak Pintar

Sayuran segar

- Gunakan bekas kaca Pyrex dengan penutup.
- Tambah 30-45 air sejuk untuk setiap 250 g.
- Kacau sekali semasa memasak dan sekali selepas memasak.
- Tambah perasa selepas memasak.
- Untuk memasak lebih cepat, anda disyorkan memotongnya kepada saiz yang sama dan lebih kecil.
- Masak semua sayuran segar menggunakan kuasa gelombang mikro sepenuhnya (900 W).

| Makanan | Saiz hidangan (g) | Masa memasak (min.) | Masa biar (min.) |
|---|---|---|---|
| Brokoli | 250<br>500 | 3-4<br>6-7 | 3 |
| | Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Atur batangnya ke tengah | | |
| Kubis Brussel | 250 | 5-6 | 3 |
| | Tambahkan 60-75 ml (4-5 sudu besar) air. | | |
| Lobak Merah | 250 | 4-5 | 3 |
| | Potong lobak merah menjadi hirisan yang sama saiznya. | | |
| Kubis Bunga | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 |
| | Sediakan bunga-bunga yang sama saiznya. Belah dua bunga yang besar. Atur batangnya ke tengah. | | |
| Courgette | 250 | 3-4 | 3 |
| | Potong courgette menjadi hirisan. Tambahkan 30 ml (2 sudu besar) air atau seketul mentega. Masak sehingga lembut. | | |
| Terung | 250 | 3-4 | 3 |
| | Potong terung menjadi kepingan kecil dan renjiskan 1 sudu besar jus lemon. | | |
| Lik | 250 | 3-4 | 3 |
| | Potong lik menjadi kepingan-kepingan yang tebal. | | |
| Cendawan | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 |
| | Sediakan cendawan kecil yang tidak dipotong atau cendawan yang dihiris. Jangan tambahkan air. Renjiskan dengan jus lemon. Rempahkan dengan garam dan lada. Keringkan sebelum menghidangkan. | | |

| Makanan | Saiz hidangan (g) | Masa memasak (min.) | Masa biar (min.) |
|---|---|---|---|
| Bawang | 250 | 4-5 | 3 |
| | Hiris bawang atau potong dua. Tambahkan hanya 15 ml (1 sudu besar) air. | | |
| Lada | 250 | 4-5 | 3 |
| | Potong lada menjadi kepingan kecil. | | |
| Kentang | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 |
| | Timbang kentang yang telah dikupas dan potong dua atau potong empat. | | |
| Kubis lobak putih | 250 | 5-6 | 3 |
| | Potong kubis lobak putih menjadi kiub-kiub kecil. | | |

Beras dan pasta

Kacau dari masa ke masa semasa dan selepas memasak.

Masa tanpa ditutup dan tutup penutup semasa pengenapan. Kemudian, keringkan air.

- Beras: Gunakan bekas kaca Pyrex yang besar dengan penutup kerana beras bertambah sekali ganda.
- Pasta: Gunakan bekas kaca Pyrex yang besar.

| Makanan | Saiz hidangan (g) | Kuasa (W) | Masa memasak (min.) | Masa biar (min.) | Arahan |
|---|---|---|---|---|---|
| Beras putih (direbus separuh empuk) | 250 | 900 | 16-18 | 5 | Tambahkan 500 ml air sejuk. |
| | 375 | | 18-20 | | Tambahkan 750 ml air sejuk. |
| Beras perang (direbus separuh empuk) | 250 | 900 | 22-23 | 5 | Tambahkan 500 ml air sejuk. |
| | 375 | | 24-25 | | Tambahkan 750 ml air sejuk. |
| Beras Campur (beras + beras liar) | 250 | 900 | 17-19 | 5 | Tambahkan 500 ml air sejuk. |
| Jagung Campur (beras + biji-bijian) | 250 | 900 | 19-20 | 5 | Tambahkan 400 ml air sejuk. |
| Pasta | 250 | 900 | 11-13 | 5 | Tambahkan 1000 ml air panas. |

# Memasak Pintar

Pemanasan semula

- Jangan panaskan semula makanan bersaiz besar seperti sepotong daging, yang mudah terlampau masak.
- Memanaskan semula makanan pada aras kuasa renda adalah lebih selamat.
- Kacau rata atau dibalik-balikkan semasa dan selepas memasak.
- Berhati-hari untuk cecair dan makanan bayi. Kacau rata sebelum, semasa dan selepas memasak dengan sudu plastik atau batang pengacau kaca untuk mencegah pendidihan meruap dan membuak-buak. Biarkan ia di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar. Benarkan masa pemanasan semula yang lebih lama daripada jenis makanan lain.
- Masa biar yang disyorkan selepas pemanasan semula ialah 2-4 minit. Lihat jadual di bawah sebagai rujukan.

Cecair

| Makanan | Saiz hidangan | Kuasa (W) | Masa memasak (min.) | Masa biar (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Minuman (kopi, teh, air) | 250 ml (1 koleh)<br>500 ml (2 koleh) | 900 | 1½-2<br>3-3½ | 1-2 |
| | Tuangkan ke dalam koleh dan panaskan semula tanpa ditutup: 1 cawan di tengah-tengah, 2 cawan sebelah menyebelah. Biarkan di dalam ketuhar gelombang mikro semasa masa biar dan kacau rata. | | | |
| Sup (dingin) | 250 g<br>450 g | 900 | 3-4<br>4-5 | 2-3 |
| | Tuang ke dalam pinggan atau mangkuk seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau rata selepas memanaskan semula. Kacau sekali lagi sebelum menghidangkannya. | | | |
| Stew (dingin) | 450 g | 600 | 5½-6½ | 2-3 |
| | Letakkan stew ke dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. | | | |
| Pasta dengan sos (dingin) | 350 g | 600 | 4½-5½ | 3 |
| | Letakkan pasta (contohnya spageti atau mi telur) di atas pinggan seramik leper. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. Kacau sebelum menghidangkannya. | | | |

| Makanan | Saiz hidangan | Kuasa (W) | Masa memasak (min.) | Masa biar (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Pasta yang diisi dengan sos (dingin) | 350 g | 600 | 5½-6½ | 3 |
| | Letakkan pasta yang diisi (contohnya ravioli, tortelini) di dalam pinggan seramik yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Kacau sekali-sekala semasa memanaskan semula dan sekali lagi sebelum membiarkan dan menghidangkannya. | | | |
| Hidangan dalam pinggan (dingin) | 450 g | 600 | 6-7 | 3 |
| | Letakkan hidangan dengan 2-3 komponen sejuk di atas pinggan seramik. Tutup dengan plastik lekap gelombang mikro. | | | |

Makanan bayi & susu

| Makanan | Saiz hidangan | Kuasa (W) | Masa memasak (saat) | Masa biar (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Makanan bayi (sayuran + daging) | 190 g | 600 | 30 | 2-3 |
| | Letakkan di dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. | | | |
| Bubur Bayi (bijirin + susu + buah) | 190 g | 600 | 20 | 2-3 |
| | Letakkan di dalam pinggan seramik yang dalam. Masak bertutup. Kacau selepas masa memasak. Biarkan selama 2-3 minit. Sebelum menghidangkan, kacau rata dan periksa suhunya dengan teliti. | | | |
| Susu bayi | 100 ml<br>200 ml | 300 | 30-40<br>60-70 | 2-3 |
| | Kacau rata atau goncang betul-betul dan tuang ke dalam botol kaca yang telah disteril. Letakkan di tengah-tengah pinggan putar. Masak tanpa ditutup. Goncang betul-betul dan biarkan selama sekurang-kurangnya 3 minit. Sebelum menghidangkan, goncang betul-betul dan periksa suhunya dengan teliti. | | | |

# Memasak Pintar

Mencair beku

Letakkan makanan sejuk beku dalam bekas selamat gelombang mikro tanpa penutup. Balik-balikkan semasa mencair beku dan keringkan cecair dan buang giblet selepas mencair beku. Untuk mencair beku yang lebih cepat, potong makanan ke pada kepingan kecil dan balut dengan kerajang aluminium sebelum mencair beku. Apabila permukaan luar makanan sejuk beku mula mencair, hentikan mencair beku dan biarkan seperti yang diarahkan dalam jadual di bawah.
Jangan ubah aras kuasa lalai (180 W) untuk mencair beku.

| Makanan | | Saiz hidangan (g) | Masa Mencair Beku (min.) | Masa biar (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Daging | Daging cincang | 250<br>500 | 4-6<br>9-11 | 15-30 |
| | Stik babi | 250 | 7-8 | |
| | Letakkan daging di atas pinggan kerak. Balut bahagian-bahagian tepi yang lebih nipis dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! | | | |
| Ayam Itik | Kepingan ayam | 500 (2 keping) | 12-14 | 15-60 |
| | Seekor ayam | 1200 | 28-32 | |
| | Mula-mula, letakkan kepingan-kepingan ayam dengan bahagian kulit di bawah dahulu, seekor ayam bahagian dada di bawah dahulu di atas pinggan seramik yang leper. Balut bahagian-bahagian yang lebih nipis seperti kepak dan bahagian hujung dengan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! | | | |
| Ikan | Filet Ikan | 200 | 6-7 | 10-25 |
| | Seekor ikan | 400 | 11-13 | |
| | Letakkan ikan sejuk beku di tengah-tengah pinggan seramik yang leper. Atur bahagian-bahagian yang lebih nipis di bawah bahagian-bahagian yang lebih tebal. Balut hujung sempit filet dan ekor ikan menggunakan kerajang aluminium. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! | | | |
| Buah-Buahan | Beri | 300 | 6-7 | 5-10 |
| | Selerakkan buah di atas bekas kaca yang bulat dan leper (dengan garis pusat yang besar). | | | |
| Roti | Roti rol<br>(setiap satu 50 g) | 2 kpg<br>4 kpg | 1-1½<br>2½-3 | 5-20 |
| | Roti bakar/sandwic | 250 | 4-4½ | |
| | Roti Jerman | 500 | 7-9 | |
| | Atur rol dalam satu bulatan atau roti secara mendatar di atas kertas dapur di pinggan seramik. Balikkan selepas separuh masa mencair beku! | | | |

**Panduan menggril**

Elemen pemanasan gril terletak di bawah siling ruang memasak. Elemen ini beroperasi hanya semasa pintu ditutup dan piring putar berputar.
Apabila menggril makanan, letakkan makanan dia atas rak tinggi kecuali diarahkan sebaliknya.
Prapanas gril selama 2-3 minit dengan mod Gril, dan, kecuali diarahkan sebaliknya di bawah, gril makanan dia tas rak tinggi. Apabila menggril selesai, gunakan sarung tangan ketuhar untuk mengeluarkan makanan.

Alat memasak

Gril: Gunakan bekas kalis api, yang mungkin mengandungi bahagian logam. Jangan gunakan apa sahaja alat memasak plastik.

Gelombang Mikro + Gril: Jangan gunakan alat memasak yang diperbuat daripada bahan logam atau plastik.

Jenis makanan

Potongan daging, sosej, stik, hamburger, hirisan dendeng babi dan gamon, bahagian ikan yang nipis, sandwic dan semua jenis roti bakar dengan hias atas.

Menggril

| Makanan | Saiz hidangan | Mod | Masa memasak (Sisi pertama) (min.) | Masa memasak (Sisi kedua) (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kepingan Roti Bakar | 4 kpg. (25 g setiap satu) | Gril sahaja | 3½-4½ | 2-2½ |
| | Letakkan kepingan roti bakar sebelah-menyebelah di atas rak. | | | |
| Tomato gril | 2 kpg. (400 g) | 300 W + Gril | 6-7 | - |
| | Potong tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di dalam bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan ia di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit. | | | |
| Roti bakar tomato + keju | 4 kpg. (300 g) | 180 W + Gril | 5-6 | - |
| | Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit | | | |
| Roti Bakar Hawaii | 4 kpg. (500 g) | 300 W + Gril | 5-6 | - |
| | Bakar kepingan roti dahulu. Letakkan roti bakar dengan hiasan atas di atas rak tinggi. Biarkan selama 2-3 minit. | | | |

| Makanan | Saiz hidangan | Mod | Masa memasak (Sisi pertama) (min.) | Masa memasak (Sisi kedua) (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Kentang bakar | 500 g | 450 W + Gril | 14-16 | - |
| | Potong kentang menjadi dua bahagian. Sapukan kentang dengan minyak dan pasli. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi dengan bahagian terpotong menghadap gril. | | | |
| Epal bakar | 2 epal | 300 W + Gril | 6-7 | - |
| | Korek empulur epal dan isikan dengan kismis dan jem. Letakkan sedikit hirisan badam di atasnya. Letakkan epal di atas bekas pyrex kaca yang leper. Letakkan bekas langsung di atas rak rendah. | | | |
| Ayam Panggang | 1200-1300 g | 450 W + Gril | 19-23 | 20-24 |
| | Sapukan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ayam mula-mula bahagian dada di bawah, kedua bahagian dada di atas di atas rak rendah. Selepas memasak biarkan selama 5 minit. | | | |
| Kepingan ayam | 500 g (2 kpg.) | 300 W + Gril | 9-11 | 8-10 |
| | Sapukan kepingan ayam dengan minyak dan rempah. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril, biarkan selama 2-3 minit. | | | |
| Stik daging lembu (sederhana) | 400 g (2 kpg.) | Gril sahaja | 8-12 | 6-10 |
| | Sapu stik lembu dengan minyak. Letakkan ia dalam satu bulatan di atas rak tinggi. Selepas menggril, biarkan selama 2-3 minit. | | | |
| Ikan Panggang | 400-500 g | 300 W + Gril | 6-8 | 5½-6½ |
| | Sapukan kulit seekor ikan dengan minyak dan tambahkan herba dan rempah. Letakkan dua ikan sebelah-menyebelah (kepala pada ekor) di atas rak tinggi. Selepas menggril, biarkan selama 2-3 minit. | | | |

Pinggan kerak

Kami mengesyorkan anda supaya prapanas pinggan kerak ketika ia berada di atas piring putar selama 3-4 minit.

| Makanan | Saiz hidangan (g) | Prapanas | | Masakan | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Mod | Masa (min.) | Mod | Masa (min.) |
| Dendeng babi | 80 (4-6 hirisan) | 600 W + Gril | 3 | 600 W + Gril | 3-4 |
| | Panaskan dahulu pinggan kerak. Letakkan kepingan-kepingan sebelah-menyebelah di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi. | | | | |
| Tomato gril | 200 | 600 W + Gril | 3 | 300 W + Gril | 3½-4½ |
| | Panaskan dahulu pinggan kerak. Belah tomato menjadi dua bahagian. Letakkan sedikit keju di atasnya. Atur dalam satu bulatan di atas pinggan kerak dan letakkan di atas rak tinggi. | | | | |
| Baji Kentang | 250 | 600 W + Gril | 4 | 450 W + Gril | 8-10 |
| | Cuci dan bersihkan kentang. Potong kentang menjadi kiub yang sama saiznya. Sapukan dengan minyak zaitun, herba dan rempah. Susunkan kiub-kiub sama rata di atas pinggan. Letakkan pinggan di atas rak tinggi. Balikkan selepas 5-7 minit. | | | | |
| Naget ayam | 300 | 600 W + Gril | 4 | 600 W + Gril | 6-8 |
| | Panaskan dahulu pinggan kerak. Sapu pinggan dengan 1 sudu besar minyak. Letakkan nuget ayam di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi. Balikkan selepas 4-5 minit. | | | | |

# Memasak Pintar



**Panduan semburan panas**

Memasak dengan semburan panas adalah kombinasi berkuasa pemanas gril dalaman dan pemanas gelang perolakan dengan kipas di sisi. Udara panas bertiup dari atas rongga melalui lubang ke dalam ketuhar. Elemen pemanasan di bahagian atas dan sisi serta kipas pada dinding sisi, memastikan udara panas beredar sama rata.
Gunakan mod ini untuk biskut, skon, rol dan kek serta kek buah, choux dan souffle.
Semua perkakas kalis ketuhar konvensional, tin membakar dan helaian membakar – apa sahaja yang biasanya anda gunakan di dalam ketuhar perolakan tradisional – boleh digunakan.

<table>
<tr><th>Makanan</th><th>Saiz hidangan (g)</th><th>Mod (°C)</th><th>Masa Memasak (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Tart mini/ snek piza sejuk beku</td><td>250</td><td>200</td><td>9-12</td></tr>
<tr><td colspan="3">Letakkan snek piza sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Kentang Goreng Ketuhar Beku</td><td>300</td><td>200</td><td>13-16</td></tr>
<tr><td colspan="3">Taburkan kentang goreng ketuhar sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Nuget ayam sejuk beku</td><td>300</td><td>200</td><td>6-9</td></tr>
<tr><td colspan="3">Letakkan nuget sejuk beku di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak tinggi.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Piza Sejuk Beku</td><td>300</td><td>200</td><td>13-15</td></tr>
<tr><td colspan="3">Letakkan piza sejuk beku di atas rak rendah.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Lasagna/ Gratin Pasta Buatan Sendiri</td><td>500</td><td>180</td><td>25-30</td></tr>
<tr><td colspan="3">Letakkan pasta dalam bekas tahan ketuhar. Letakkan pinggan di atas rak rendah.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Sayuran Panggang</td><td>300</td><td>200</td><td>6-10</td></tr>
<tr><td colspan="3">Bilas dan sediakan sayuran dalam bentuk hirisan (cth. courgette, terung, lada, labu). Sapukan minyak zaitun dan tambah rempah. Letakkan atas pinggan kerak di atas rak rendah.</td></tr>
</table>

#### Panduan perolakan

Perolakan
Dalam mod Perolakan, kedua-dua elemen pemanasan dan kipas dinding sisi beroperasi bersama untuk mengedarkan haba di dalam dan ruang memasak. Gunakan mod ini untuk biskut, skon, rol dan kek serta kek buah, choux dan souffle. Semua perkakas kalis ketuhar konvensional, tin membakar dan helaian membakar – apa sahaja yang biasanya anda gunakan di dalam ketuhar perolakan tradisional – boleh digunakan.

Gelombang Mikro+Perolakan
Mod kombinasi ini menggabungkan tenaga gelombang mikro dengan udara panas, mengakibatkan masa memasak dikurangkan dan menghasilkan permukaan makanan yang perang dan rangup. Ketuhar menawarkan 5 mod kombinasi berbeza untuk kemudahan anda. Gunakan ini untuk semua jenis daging dan ayam itik serta kaserol dan hidangan gratin, kek span dan kek buah ringan, pai dan repui, sayur panggang, skon dan roti. Gunakan alat memasak tahan ketuhar sahaja, seperti kaca, tembikar atau tembikar china tanpa perapi logam.

Prapanas gril dengan Prapanas Pantas dan tunggu sehingga ke kitaran lengkap. Tetapkan aras kuasa dan masa memasak seperti yang diarahkan di bawah. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan makanan.

| Makanan | Saiz hidangan (g) | Mod | Masa Memasak (min.) |
|---|---|---|---|
| Piza Sejuk Beku (sedia untuk dibakar) | 300-400 | Hanya 200 °C | 15-17 |
| | Letakkan piza di atas rak rendah. Selepas membakar, biarkan selama 2-3 minit | | |
| Lasagna sejuk beku | 400 | 450 W + 200 °C | 16-18 |
| | Letakkan di dalam bekas pyrex kaca bersaiz sesuai atau biarkan dalam bungkusan asalnya (pastikan ini sesuai untuk gelombang mikro dan haba ketuhar). Letakkan lasagna sejuk beku di atas rak rendah. Selepas memasak, biarkan selama 2-3 minit. | | |
| Daging lembu/kambing bebiri panggang (sederhana) | 1000-1200 | 450 W + 160 °C | 18-20 (sisi pertama)<br>15-17 (sisi kedua) |
| | Sapukan daging lembu/kambing bebiri dengan minyak dan rempahkan ia dengan lada, garam dan paprika. Letakkan ia di atas rak rendah, mula-mula dengan bahagian lemak di bawah. Selepas memasak, balut dengan kerajang aluminium dan biarkan selama 10-15 minit. | | |

# Memasak Pintar

| Makanan | Saiz hidangan (g) | Mod | Masa Memasak (min.) |
|---|---|---|---|
| Rol roti sejuk beku | 350 (6 kpg.) | 100 W + 160 °C | 6-8 |
| | Letakkan rol roti dalam satu bulatan di atas rak rendah. Biarkan selama 2-3 minit. | | |
| Kek marmar | 700 | Hanya 180 °C | 70-80 |
| | Letakkan doh segar di dalam bekas membakar logam hitam segi empat tepat kecil (panjangnya 25 sm). Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas membakar biarkan selama 5-10 minit. | | |
| Kek Kecil | setiap 30 | Hanya 165 °C | 25-35 |
| | Letakkan sehingga 12-15 kek kecil / mufin dalam cawan kertas di atas pinggan kerak. Letakkan pinggan di atas rak rendah. Selepas membakar, biarkan selama 5 minit. | | |
| Kroisan/rol roti (doh segar) | 200-250 | Hanya 200 °C | 13-18 |
| | Letakkan kroisan dingin atau rol roti di atas kertas membakar di atas rak rendah. | | |
| Kek sejuk beku | 1000 | 180 W + 160 °C | 16-18 |
| | Letakkan kek sejuk beku terus di atas rak rendah. Selepas mencair beku dan menghangatkan, terus berdiri selama 15-20 minit. | | |
| Gratin Kentang Buatan Sendiri | 500 | 600 W<br>180 °C | 5-7 (sisi pertama)<br>12-16 (sisi kedua) |
| | Letakkan Gratin dalam bekas tahan ketuhar. Letakkan di atas rak rendah. | | |
| Quiche Buatan Sendiri (Saiz sederhana) | 500-600 | 170 °C | 40-42 |
| | Prapanas ketuhar kepada suhu 170 °C menggunakan mod perolakan. Sediakan quiche menggunakan kuali logam bersaiz sederhana dan letakkan di atas rak rendah. Rujuk resipi dalam panduan masak auto Semburan Panas. | | |
| Quiche buatan sendiri (Saiz besar) | 900-1000 | 180 W + 170 °C | 38-40 |
| | Prapanas ketuhar kepada suhu 170 °C menggunakan mod perolakan tanpa pinggan kerak. Sediakan quiche menggunakan pinggan kerak dan letakkan di atas rak rendah. Rujuk resipi dalam panduan masak auto Semburan Panas. | | |

## Cepat & Mudah

Mencairkan mentega
Letakkan 50 g mentega di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Tutup dengan penutup plastik. Panaskan selama 30-40 saat menggunakan 900 W, sehingga mentega cair.

Mencairkan coklat
Letakkan 100 g coklat di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 3-5 minit, menggunakan 450 W sehingga coklat cair. Kacau sekali atau dua kali semasa mencairkan. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

Mencairkan madu batu
Letakkan 20 g madu batu di dalam bekas kaca kecil yang dalam. Panaskan selama 20-30 saat menggunakan 300 W, sehingga madu cair.

Mencairkan gelatin
Letakkan kepingan-kepingan gelatin kering (10 g) selama 5 minit dalam air sejuk. Letakkan gelatin yang telah dikeringkan di dalam mangkuk pyrex kaca yang kecil. Panaskan selama 1 minit menggunakan 300 W. Kacau selepas cair.

Memasak gerlis/aising (untuk kek dan gateaux)
Campurkan gerlis segera (kira-kira 14 g) dengan 40 g gula dan 250 ml air sejuk.
Masak tanpa ditutup dalam mangkuk pyrex kaca selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 900 W, sehingga gerlis/aising menjadi lutsinar. Kacau dua kali semasa memasak.

Memasak jem
Letakkan 600 g buah-buahan (contohnya beri campur) di dalam mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Tambahkan 300 g gula penjeruk dan kacau rata. Masak bertutup selama 10-12 minit menggunakan 900 W. Kacau rata beberapa kali semasa memasak. Letakkan langsung ke dalam gelas jem yang kecil dengan penutup putar. Biarkan pada penutup selama 5 minit.

Memasak puding
Campurkan serbuk puding dengan gula dan susu (500 ml) dengan mengikut arahan pembuat dan kacau rata. Gunakan mangkuk pyrex kaca bertutup yang sesuai saiznya. Masak bertutup selama 6½ hingga 7½ minit menggunakan 900 W. Kacau rata beberapa kali semasa memasak.

Memerangkan hirisan badam
Selerakkan 30 g badam yang dihiris dengan rata di atas pinggan seramik bersaiz sederhana. Kacau beberapa kali semasa memerangkan selama 3½ hingga 4½ minit menggunakan 600 W. Biarkan ia selama 2-3 minit di dalam ketuhar. Gunakan sarung tangan ketuhar semasa mengeluarkan!

# Penyelesaian Masalah

Anda mungkin menghadapi masalah menggunakan ketuhar. Dalam kes begitu, semak terlebih dahulu jadual di bawah dan mencuba cadangannya. Jika masalah berlarutan, atau jika sebarang kod maklumat terus muncul pada paparan, hubungi pusat servis Samsung tempatan.

## Titik semakan

Jika anda menghadapi masalah dengan ketuhar, semak terlebih dahulu jadual di bawah dan mencuba cadangannya.

| Masalah | Punca | Tindakan |
|---|---|---|
| Umum | | |
| Butang tidak dapat ditekan dengan betul. | Bendasing mungkin terlekat di antara butang. | Buang bendasing tersebut dan cuba lagi. |
| | Untuk model sentuh: Lembapan pada luaran. | Lap lembapan daripada luaran. |
| | Kunci kanak-kanak diaktifkan. | Menyahaktifkan Kunci kanak-kanak. |
| Masa tidak dipaparkan. | Kuasa tidak dibekalkan. | Pastikan kuasa dibekalkan. |
| | Fungsi Eco (penjimatan kuasa) ditetapkan. | Mematikan fungsi Eco. |
| Ketuhar tidak berfungsi. | Kuasa tidak dibekalkan. | Pastikan kuasa dibekalkan. |
| | Pintu terbuka. | Tutup pintu dan cuba lagi. |
| | Mekanisme keselamatan pintu terbuka ditutup dengan bendasing. | Buang bendasing tersebut dan cuba lagi. |
| Ketuhar berhenti semasa dalam operasi. | Pengguna telah membuka pintu untuk membalikkan makanan. | Selepas membalikkan makanan, tekan butang Mula sekali lagi untuk memulakan operasi. |

| Masalah | Punca | Tindakan |
| --- | --- | --- |
| Kuasa mati semasa operasi. | Ketuhar telah memasak untuk tempoh masa yang lama. | Selepas memasak untuk tempoh masa yang lama, biarkan ketuhar menyejuk. |
| | Kipas pendinginan tidak berfungsi. | Dengar bunyi kipas pendinginan. |
| | Mencuba untuk mengoperasikan ketuhar tanpa makanan di dalamnya. | Letakkan makanan ke dalam ketuhar. |
| | Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar. | Terdapat salur masuk/salur keluar di bahagian depan dan belakang ketuhar untuk pengudaraan. Kekalkan celah yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk. |
| | Beberapa palam kuasa sedang digunakan dalam soket yang sama. | Tentukan hanya satu soket untuk digunakan untuk ketuhar. |
| Tiada kuasa untuk ketuhar. | Kuasa tidak dibekalkan. | Pastikan kuasa dibekalkan. |
| Terdapat bunyi pop semasa operasi dan ketuhar tidak berfungsi. | Memasak makanan dalam bekas dikedap atau menggunakan bekas dengan penutup boleh menyebabkan bunyi pop. | Jangan gunakan bekas yang dikedap kerana ia mungkin pecah semasa memasak disebabkan oleh pengembangan kandungan. |
| Luaran ketuhar terlalu panas semasa operasi. | Tiada ruang pengudaraan yang mencukupi untuk ketuhar. Terdapat salur masuk/salur keluar di bahagian depan dan belakang ketuhar untuk pengudaraan. | Kekalkan celah yang ditentukan dalam panduan pemasangan produk. |
| | Objek di atas ketuhar. | Buang semua objek di atas ketuhar. |
| Pintu tidak dapat dibuka dengan betul. | Sisa makanan terlekat antara pintu dan dalaman ketuhar. | Bersihkan ketuhar dan kemudian buka pintu. |

# Penyelesaian Masalah

| Masalah | Punca | Tindakan |
|---|---|---|
| Ketuhar tidak panas. | Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan sedang dimasak atau alat memasak yang tidak betul sedang digunakan. | Letakkan secawan air dalam bekas selamat gelombang mikro dan jalankan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa sama ada air dipanaskan.<br>Kurang kuantiti makanan dan mulakan fungsi sekali lagi.<br>Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah rata. |
| Pemanasan lemah atau perlahan. | Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan sedang dimasak atau alat memasak yang tidak betul sedang digunakan. | Letakkan secawan air dalam bekas selamat gelombang mikro dan jalankan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa sama ada air dipanaskan.<br>Kurang kuantiti makanan dan mulakan fungsi sekali lagi.<br>Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah rata. |
| Fungsi memanas tidak berfungsi. | Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan sedang dimasak atau alat memasak yang tidak betul sedang digunakan. | Letakkan secawan air dalam bekas selamat gelombang mikro dan jalankan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa sama ada air dipanaskan.<br>Kurang kuantiti makanan dan mulakan fungsi sekali lagi.<br>Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah rata. |
| Fungsi mencairkan tidak berfungsi. | Ketuhar mungkin tidak berfungsi, terlalu banyak makanan sedang dimasak atau alat memasak yang tidak betul sedang digunakan. | Letakkan secawan air dalam bekas selamat gelombang mikro dan jalankan gelombang mikro selama 1-2 minit untuk memeriksa sama ada air dipanaskan.<br>Kurang kuantiti makanan dan mulakan fungsi sekali lagi.<br>Gunakan bekas memasak dengan bahagian bawah rata. |

| Masalah | Punca | Tindakan |
|---|---|---|
| Lampu dalaman malap atau tidak hidup. | Pintu telah dibiarkan terbuka untuk masa yang lama. | Lampu dalaman boleh mati secara automatik apabila fungsi Eco beroperasi.<br>Tutup dan buka semula pintu atau tekan butang "Batal". |
| | Lampu dalaman ditutupi oleh bendasing. | Bersihkan dalam ketuhar dan semak lagi. |
| Bunyi bip berlaku semasa memasak. | Jika fungsi Memasak Auto sedang digunakan, bunyi bip ini bermakna tiba masanya untuk membalikkan makanan semasa mencair beku. | Selepas membalikkan makanan, tekan butang Mula sekali lagi untuk memulakan semula operasi. |
| Ketuhar tidak rata. | Ketuhar dipasang di atas permukaan tidak rata. | Pastikan ketuhar dipasang di atas permukaan rata dan stabil. |
| Terdapat percikan semasa memasak. | Bekas logam digunakan semasa fungsi ketuhar/mencair beku. | Jangan gunakan bekas logam. |
| Apabila kuasa disambungkan, ketuhar mula berfungsi dengan segera. | Pintu tidak ditutup dengan betul. | Tutup pintu dan periksa lagi. |
| Terdapat arus elektrik datang dari ketuhar. | Kuasa atau soket kuasa tidak dibumikan dengan betul. | Pastikan kuasa dan soket kuasa dibumikan dengan betul. |
| Terdapat air menitis. | Mungkin terdapat air atau stim dalam beberapa kes bergantung pada makanan.<br>Ini bukan pincang tugas ketuhar. | Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian lapkan dengan tuala pinggan kering. |
| Stim bocor dari pintu. | Mungkin terdapat air atau stim dalam beberapa kes bergantung pada makanan.<br>Ini bukan pincang tugas ketuhar. | Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian lapkan dengan tuala pinggan kering. |
| Terdapat air tertinggal dalam ketuhar. | Mungkin terdapat air atau stim dalam beberapa kes bergantung pada makanan.<br>Ini bukan pincang tugas ketuhar. | Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian lapkan dengan tuala pinggan kering. |

# Penyelesaian Masalah

| Masalah | Punca | Tindakan |
|---|---|---|
| Kecerahan di dalam ketuhar berbeza. | Kecerahan berubah bergantung pada perubahan output kuasa mengikut fungsi. | Perubahan output kuasa semasa memasak bukan pincang tugas. Ini bukan pincang tugas ketuhar. |
| Memasak selesai, tetapi kipas pendinginan masih berjalan. | Untuk mengudarakan ketuhar, kipas pendinginan berjalan selama kira-kira 5 minit selepas memasak selesai. | Ini bukan pincang tugas ketuhar. |
| Menekan butang +30 saat mengoperasi ketuhar. | Ini berlaku apabila ketuhar tidak beroperasi. | Ketuhar gelombang mikro direka bentuk untuk beroperasi dengan menekan butang +30 saat apabila ia tidak beroperasi. |
| Piring putar | | |
| Ketika berputar, piring putar terkeluar dari tempatnya atau berhenti berputar. | Tiada gelang roda atau gelang roda tidak berada di tempatnya dengan betul. | Pasang gelang roda dan kemudian cuba lagi. |
| Piring putar terseret semasa berputar. | Gelang roda tidak berada di tempatnya dengan betul, terdapat terlalu banyak makanan atau bekas terlalu besar dan menyentuh bahagian dalam gelombang mikro. | Laraskan kuantiti makanan dan jangan gunakan bekas yang terlalu besar. |
| Piring putar bergetar semasa berputar dan bising. | Sisa makanan terlekat di bawah ketuhar. | Buang sebarang sisa makanan yang terlekat di bawah ketuhar. |

| Masalah | Punca | Tindakan |
| --- | --- | --- |
| Gril | | |
| Asap keluar semasa operasi. | Semasa operasi awal, asap mungkin datang dari elemen pemanasan apabila anda kali pertama menggunakan ketuhar. | Ini bukan pincang tugas dan jika anda menjalankan ketuhar 2-3 kali, asap sepatutnya berhenti. |
| | Makanan berada pada elemen pemanasan. | Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian buang makan dari elemen pemanasan. |
| | Makanan terlalu hampir dengan gril. | Letakkan makanan pada jarak yang sesuai semasa memasak. |
| | Makanan tidak disediakan dan/atau disusun dengan betul. | Pastikan makanan disediakan dan disusun dengan betul. |
| Ketuhar | | |
| Ketuhar tidak panas. | Pintu terbuka. | Tutup pintu dan cuba lagi. |
| Asap keluar semasa prapemanasan. | Semasa operasi awal, asap mungkin datang dari elemen pemanasan apabila anda kali pertama menggunakan ketuhar. | Ini bukan pincang tugas dan jika anda menjalankan ketuhar 2-3 kali, asap sepatutnya berhenti. |
| | Makanan berada pada elemen pemanasan. | Biarkan ketuhar menyejuk dan kemudian buang makan dari elemen pemanasan. |
| Terdapat bau terbakar atau plastik semasa menggunakan ketuhar. | Alat memasak plastik atau tidak tahan panas digunakan. | Gunakan alat memasak kaca yang sesuai untuk suhu tinggi. |
| Terdapat bau yang teruk datang dari dalam ketuhar. | Sisa makanan atau plastik telah mencair dan terlekat di bahagian dalam. | Gunakan fungsi stim dan kemudian lapkan dengan kain kering.<br>Anda boleh meletakkan hirisan lemon di dalam dan menjalankan ketuhar untuk membuang bau dengan lebih cepat. |

# Penyelesaian Masalah

| Masalah | Punca | Tindakan |
|---|---|---|
| Ketuhar tidak memasak dengan betul. | Pintu ketuhar kerap dibuka semasa memasak. | Jangan kerap membuka pintu kecuali anda memasak benda yang perlu dibalik-balikkan. Jika anda kerap membuka pintu, suhu dalaman akan direndahkan dan ini boleh menjejaskan hasil masakan anda. |
| | Kawalan ketuhar tidak ditetapkan dengan betul. | Tetapkan kawalan ketuhar dengan betul dan cuba lagi. |
| | Gril atau aksesori lain tidak dimasukkan dengan betul. | Masukkan aksesori dengan betul. |
| | Jenis atau saiz alat memasak yang salah digunakan. | Tetapkan semula kawalan ketuhar atau gunakan alat memasak yang sesuai dengan bahagian bawah rata. |

## Kod maklumat

Jika ketuhar gagal berfungsi, anda mungkin melihat kod maklumat pada paparan. Dalam kes begitu, semak jadual di bawah dan mencuba cadangannya.

<table>
<tr><th>Kod</th><th>Keterangan</th><th>Tindakan</th></tr>
<tr><td rowspan="2">C-20</td><td>Pengesan suhu terbuka.</td><td rowspan="4">Cabut palam kord kuasa ketuhar dan hubungi pusat servis Samsung tempatan.</td></tr>
<tr><td>Pengesan suhu terpintas.</td></tr>
<tr><td>C-A1</td><td>Kod ini muncul apabila ketuhar gagal mengesan peredam untuk membuka atau menutup selama 1 minit.</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>Jika tiada komunikasi antara<br>MICOM utama dan sub.</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>Kod ini muncul apabila suhu ketuhar tinggi. Sekiranya suhu meningkat melebihi had suhu semasa operasi setiap mod. (Api dikesan.)</td><td>Cabut palam kord kuasa untuk masa pendinginan yang mencukupi dan mulakan semula ketuhar gelombang mikro.</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td rowspan="2">Kekunci sentuh pincang tugas.</td><td>Tekan Henti (STOP) untuk cuba lagi.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Cabut palam kord kuasa untuk masa pendinginan yang mencukupi dan bersihkan butang. (Habuk, Air)<br>Apabila muncul masalah yang sama, hubungi pusat servis Samsung tempatan.</td></tr>
</table>

# Spesifikasi teknikal

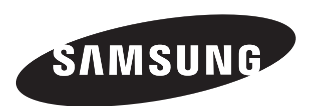
SAMSUNG berusaha untuk mempertingkatkan produk-produknya sepanjang masa. Oleh itu, kedua-dua spesifikasi reka bentuk dan panduan pengguna ini tertakluk kepada perubahan tanpa pemberitahuan.

| | | |
|---|---|---|
| Sumber Kuasa | | 240 V ~ 50 Hz |
| Penggunaan Kuasa | Kuasa maksimum | 3000 W |
| | Gelombang mikro | 1450 W |
| | Gril | 2350 W |
| | Perolakan | 2650 W |
| | Semburan Panas | 2900 W |
| Kuasa Output | | 100 W / 900 W (IEC - 705) |
| Frekuensi Pengendalian | | 2450 MHz |
| Magnetron | | OM75P (20) |
| Kaedah Pendinginan | | Motor kipas pendingin |
| Dimensi (L x T x D) | Unit utama (Termasuk Pemegang) | 528 x 404 x 470 mm |
| | Ruang memasak | 400 x 219 x 396.5 mm |
| Isi padu | | 35 liter |
| Berat | Bersih | Kira-kira 28.5 kg |

# Memo

# Memo

# Memo



**Sila baca Arahan & Langkah-Langkah Keselamatan dengan teliti sebelum menggunakan.**

Harap maklum bahawa jaminan Samsung tidak merangkumi khidmat panggilan untuk menerangkan operasi produk, membetulkan pemasangan yang tidak betul, atau melakukan pembersihan atau penyenggaraan biasa.

SOALAN ATAU KOMEN?

| NEGARA | HUBUNGI | ATAU LAWATI KAMI DI |
|---|---|---|
| AUSTRALIA | 1300 362 603 | www.samsung.com/at/support |
| NEW ZEALAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/nz/support |
| CHINA | 400-810-5858 | www.samsung.com/cn/support |
| HONG KONG | (852) 3698 4698 | www.samsung.com/hk/support (Chinese)<br>www.samsung.com/hk_en/support (English) |
| INDIA | 1800 3000 8282 - Toll Free<br>1800 266 8282 - Toll Free | www.samsung.com/in/support |
| BANGLADESH | 09612300300 | www.samsung.com/in/support |
| INDONESIA | 021-56997777<br>08001128888 | www.samsung.com/id/support |
| JAPAN | 0120-363-905 | www.samsung.com/jp/support |
| MALAYSIA | 1800-88-9999<br>603-77137477 (Overseas contact) | www.samsung.com/my/support |
| PHILIPPINES | 1-800-10-7267864 [PLDT]<br>1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile]<br>02-4222111 [Other landline] | www.samsung.com/ph/support |
| SINGAPORE | 1800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com/sg/support |
| THAILAND | 0-2689-3232,<br>1800-29-3232 | www.samsung.com/th/support |
| TAIWAN | 0800-329999 | www.samsung.com/tw/support |
| VIETNAM | 1800 588 889 | www.samsung.com/vn/support |
| MACAU | 0800 333 | www.samsung.com/support |
| MYANMAR | +95-01-2399-888 | |
| SRI LANKA | 94117540540 | |

DE68-04321K-01



# 微波炉

## 用户手册

MC35J8088**

SAMSUNG



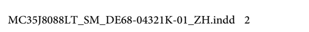


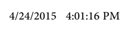
# 目录











# 本用户手册的使用方法

您购买了一台三星微波炉。在这本用户手册中提供了有关如何使用微波炉的有用信息：

- 安全注意事项
- 选择合适的附件和餐具
- 实用烹调技巧
- 烹调技巧

## 本用户手册中使用了下列符号：

**警告**

危险或不安全的做法，可能导致严重的人身伤害或死亡。

**警示**

危险或不安全的做法，可能导致较轻微的人身伤害或财产损失。

**注意**

帮助用户操作产品的实用技巧、建议或信息。








# 安全说明



## 重要的安全指示

请认真阅读并留作以后参考。

确保严格遵守这些安全注意事项。

在使用设备前，确保遵守下列说明。

## 仅限微波功能

警告：如果微波炉门或者门封条损坏，在由生产厂家培训合格的维修人员修好之前，请勿使用微波炉。

警告：对于涉及到拆除防止微波能量泄漏的外壳之维修操作，
除合格的维修人员外，其他人员在执行此操作时会有危险。

警告：不得将液体和其他食物放在密封容器内加热，
因为这样可能会发生爆炸。

本设备专为家庭使用而设计，不适用于诸如以下场合：

- 商店、办公室和其他工作环境的员工厨房区；
- 农舍；
- 由酒店、汽车旅馆和其他居住环境内的客户使用的情况；
- 住宿加早餐的快捷酒店环境。

警告：只有在向儿童交待清楚使用说明，使其能安全使用微波炉并了解使用不当的危险后，才允许儿童独自使用微波炉。



警告：年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。不应该让儿童清洁和维护本设备，除非他们已经年满 8 岁并有成年人监护。

只能使用适合在微波炉中使用的器皿。

在塑料或纸制容器中加热食物时，请密切注视微波炉，因为可能会起火。

此设备专为加热食物和饮料而设计。如果用来烘干食物或衣服，或加热暖贴、拖鞋、海绵、湿布及类似物品，可能会有导致人身伤害、起火或火灾的危险。

如出现冒烟，请先关闭设备，断开电源并保持炉门关闭，以便熄灭火焰。

警告：对饮料进行微波加热可能会产生延迟的喷发沸腾，因此在接触容器时应格外小心。

警告：应该对奶瓶和婴儿食品罐中的牛奶或食物进行搅拌或摇动，并且在喂给婴儿之前务必检查其温度，以避免烫伤。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸。

微波炉应经常清洁，去除任何残留的食物。



# 安全说明



如果没有保持设备清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。

设备不适合安装在机动车、有篷卡车和类似车辆中。

本设备不可由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人员对其使用本产品及进行监督或提供相关指导。

应照看好儿童，确保他们不会玩耍本设备。

如果电源线损坏，必须由生产厂家、厂家的服务代理或具有相同资质的专业人员进行更换，以防止发生危险情况。

不要用水喷射清洗本设备。

本设备应该按正确方向放置，高度应该让使用者能够轻松接触内腔和控制面板为宜。

在新设备首次使用之前，应该先放入一盆水加热运行 10 分钟后再开始使用。

如果设备产生奇怪的噪音、烧焦的味道或烟雾，请立即拔下电源插头，并联系最近的服务中心。

微波炉必须放在离插座较近的地方。

微波炉只应放在台面（独立式）上使用，不得将微波炉放置在橱柜中使用。







## 仅限微波功能 - 可选

警告：在用组合模式操作本设备时，由于会产生热量，儿童必须在成年人的监督下才能使用微波炉。

本设备在使用期间会变热。应注意避免碰触微波炉内的加热元件。

警告：在使用期间，某些易接近的部件可能会变热。不应让小孩子接近微波炉。

不要使用蒸汽清洁器清洁。

警告：在更换微波炉灯之前请确保关闭微波炉电源，以避免发生触电。

不要使用粗糙的研磨性清洁器或尖锐的金属刮刀清洁微波炉门玻璃，
因为这些东西会刮伤玻璃表面，并可能导致玻璃粉碎。

警告：在使用过程中本产品及其易接近的部件可能会变热。

应注意避免碰触加热元件。

除非有家长严密监护，否则未满 8 岁的儿童应远离设备。

年满 8 岁以上的儿童，以及肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人，如果有人对其进行监督或提供相关安全使用指导并了解相关危险的情况下，才可以使用本设备。禁止儿童摆弄本设备。在没有监督的情况下，不应该让儿童清洁和维护本设备。

本设备工作时可接触到的表面的温度可能会较高。

设备使用期间门或外表面可能会变热。

严禁未满 8 岁的儿童靠近本设备及其电源线。

本设备不适用于通过外部定时器或独立远程控制系统方式来操作。



# 安全说明



## 常规安全

⚠ 警告

只有合格人员才能改装或修理本设备。

请勿用微波功能加热盛放在密闭容器内的液体和其他食物。

为安全起见，请不要使用高压水清洁器或蒸汽喷射清洁器。

请勿将设备安装在加热器和易燃物品附近；请勿将设备安装在潮湿、油污或布满灰尘的地方；请勿将设备直接暴露在阳光下和雨水能够淋到的地方，或可能会发生燃气泄漏的地方；放置设备的表面务必保持水平。

本设备必须按照地方和国家规定正确接地。

清除电源插头端子上的所有异物（如灰尘或水），定期用干布擦拭接触点。

请勿拉扯或过度弯曲电源线，也不要在电源线上放置重物。

如果发生气体（如丙烷气体、液化石油气等）泄漏事件，请立即通风，不要接触电源插头。

请勿用湿手触摸电源插头。

在设备正在运转时，请勿通过拔下电源插头来关闭设备。

请勿将手指或异物插入设备，如果有任何异物（例如水）已经进入设备，请拔下电源插头，联系最近的服务中心。

请勿对设备施加过大的压力或撞击。

请勿将设备放置在较脆弱的物体上，例如水槽或玻璃物品。

请勿使用苯、稀释剂、酒精、蒸汽清洁器或高压清洁器来清洁设备。

确保电源电压、频率和电流值与产品规格相同。

请将电源插头牢固地插入墙壁插座中。请勿使用多插头转接器、延长线或变压器。

请勿将电源线挂在金属物体上，也不要将电源线插入物体之间或设备背后的夹缝中。

请不要使用已损坏的电源插头、损坏的电源线或松动的墙壁插座。如果电源插头或电源线损坏，请联系最近的服务中心。



请勿向设备上倒水或直接喷水。

请勿在微波炉上面、内侧或微波炉门上放置或悬挂物品。

请勿将诸如杀虫剂等易挥发性物质喷洒到微波炉表面上。

请勿在微波炉内存储易燃物。在加热含有酒精的器皿或饮料时要格外小心，因为酒精蒸汽可能会接触到微波炉的加热部分。

在打开或关闭微波炉门时应该让儿童远离，因为他们可能会撞到上面或被门缝夹到手指。

警告：对饮料进行微波加热可能会导致长时间的喷发式沸腾，因此在接触容器时应格外小心；要避免发生此情况，关闭微波炉后，务必让液体至少放置 20 秒，以使温度降下来。如有必要，在加热时搅拌，并务必在加热后搅拌。

如果发生烫伤，请马上采取以下急救措施：

- 将烫伤部位浸在冷水中，至少 10 分钟。
- 用清洁、干燥的布包扎。
- 不要抹任何霜剂、油剂或者洗剂。




烹调结束后请不要将瓷盘或烤架立即放入水中，因为这可能会导致瓷盘或烤架破裂或损坏。

请不要将微波炉用于高温油炸，因为无法控制油温。这可能会导致热油突然沸腾溢出。



# 安全说明



⚠ 警示

只能使用适合在微波炉中使用的器皿；不要使用任何金属容器、带金银边的餐具、串肉扦、叉子等。

从纸或塑料袋中拿出包扎用的金属线。

原因：会产生电弧或火花而损坏设备。

请勿用微波炉烘干报纸或衣服。

少量食物需使用较短加热时间，以防食物过热和烧焦。

请勿将电源线或电源插头浸入水中，并且保持电源线远离高温环境。

带壳的鸡蛋和整个煮硬了的鸡蛋不应在微波炉中加热，因为它们可能会发生爆炸，甚至在微波炉加热之后仍可能爆炸；也不要加热密封或真空包装的瓶子、罐、容器、带壳的坚果、西红柿等。

不要在通风口上盖布或纸。从微波炉排出的热气会将其点燃。微波炉可能会因过热而自动停机，在充分冷却之前会一直保持停机状态。

在从微波炉内取出盘子时，务必使用隔热手套，避免意外灼伤。

为避免加热的液体出现喷发式沸腾，在加热过程中或加热结束后应进行搅拌，并且在加热后至少应冷却 20 秒时间。

在打开微波炉门时与设备保持手臂长度的距离，以避免释放的热气或蒸汽导致烫伤。

不要在微波炉空的时候使用微波炉。出于安全起见，如果微波炉内没有任何东西时启动，30 分钟后会自动断开电源。建议随时在微波炉内放一杯水，以便在微波炉意外启动时吸收微波能量。

安装设备时按照本手册中的说明与周围保留相应的间隙。（请参阅“安装微波炉”部分。）

在将其他电器连接到微波炉旁边的插座时应格外小心。



## 避免可能过多泄露微波能量的注意事项。（仅限微波功能）

不遵守以下的安全注意事项，可能导致对人体有害的微波泄露。

A. 在任何情况下，绝不要尝试在微波炉门打开或者安全门锁孔（门销）堵塞时使用设备，不要将任何东西插入安全门锁孔。
B. 不要在设备门和前表面板之间放任何东西，或让食物或者清洁剂残留在密封条上。使用后用湿布擦拭，然后用柔软的干布擦，以确保门和门的密封面板保持干净。
C. 如果设备损坏，在由厂家培训合格的微波炉维修人员修好之前，请勿使用。尤其重要的是保证设备能够完全关闭，并且以下三项没有损坏：
   1） 门（弯曲变形）
   2） 门铰链（损坏或松动）
   3） 门封条和密封面
D. 设备不得由非生产厂家培训的合格微波炉技术服务人员调整或修理。

如果由于客户原因导致本设备损坏和/或附件损坏或丢失，在更换附件或维修受损部位时，三星公司将收取一定费用。这一规定涵盖的项目包括：

A. 微波炉门、拉手、外部面板或控制面板凹痕、划伤或损坏。
B. 托盘、导辊、转盘转轴或烤架损坏或丢失。



- 请按照本手册所描述的既定用途使用设备。本手册中的警告和重要安全说明并未包括所有可能的条件和出现的情况。在安装、维护和使用微波炉时，务必遵守常识，小心谨慎。
- 由于以下这些操作说明综合考虑了各种型号，您的设备的特点可能会与本手册中的描述略有不同，可能并不是所有的警告标志都可适用。如果您有任何问题或疑虑，请联系最近的服务中心，或通过网络从 www.samsung.com 上寻求帮助和信息。
- 此微波炉专门用于加热食物。仅供家庭使用。请勿加热装满谷物的任何纺织品或垫子，这可能会导致灼伤和火灾。如果由于微波炉使用不当或不正确而导致任何损害，制造商概不负责。
- 如果没有保持设备清洁，将导致表面损坏，影响设备的使用寿命，还可能导致危险情况。









# 安全说明



## 安装与布线说明

重要提示：

此设备的电源线配有一个装有保险丝的模压插头。
保险丝的规格值标在插头引脚侧面上，如果需要更换，则必须使用符合 BS1363 标准的额定值相同的保险丝。
如果保险丝盖可拆卸并且已丢失时，切勿再使用该插头。
如果必须更换保险丝盖，它的颜色必须与插头引脚正面相同。
可从您的经销商获取更换保险丝盖。如果原有插头与房间内的电源点不相匹配，或电源线长度不够连接到电源点，您应该获取一个安全合适的延长线，或咨询您的经销商寻求帮助。但是，如果除了切断插头没有其他选择，请取下保险丝，然后安全地处置插头。此时不要将插头连接到电源插座上，否则接触到裸露的电源线可能会有触电危险。

## 布线说明



警告：本设备必须接地。

本设备必须接地。如果发生短路，接地装置可以释放掉电流，降低发生触电的危险。此设备配备的电源引线包含一根用于连接到电源插头接地端子的接地导线。插头必须插入正确安装和接地的插座中。

注意

此电源引线中线束的颜色按照以下方式编排：

- 绿色和黄色：地线
- 蓝色：零线
- 棕色：火线

由于本设备电源引线中线束的颜色可能与识别插头端子的颜色标记不对应，请按照如下方式处理。

将绿色和黄色导线连接到插头中标有字母 E 或接地符号（⏚）的端子，
或者颜色为绿色或黄绿色的端子。

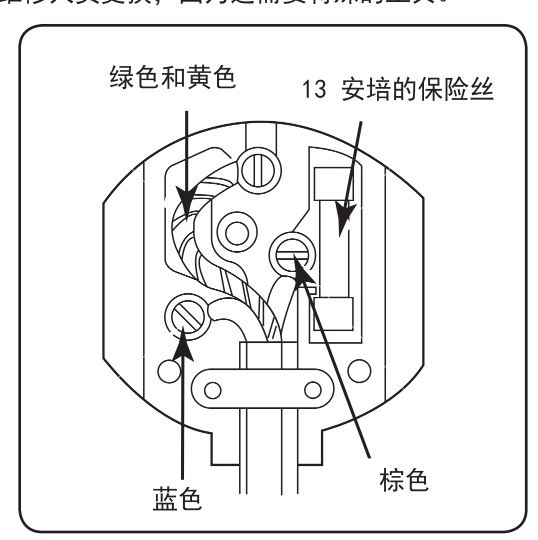
将蓝色导线连接到标有字母 N 或黑色的端子。





### 注意

如果对上述说明有任何疑问，请咨询合格的电气技师或维修人员。
如果在人员或材料选择方面未遵守上述要求，此微波炉的制造商对造成的损害将不承担任何责任。
此微波炉内没有用户可自行维修的零部件，如果此设备的电源导线损坏，则必须由制造商认可的合格维修人员更换，因为这需要特殊的工具。




### 警告

在使用前请确保插头和电源线未损坏。如果您出于任何理由要从此设备上去掉模压插头，请立即取下保险丝并处置插头。
任何情况下此时都不要将插头连接到电源插座，因为这会有触电的危险。

### 警告

电路：微波炉的安装电路应该与其他设备独立。
否则可能会导致断路器跳闸、
保险丝熔断或延长烹调时间。



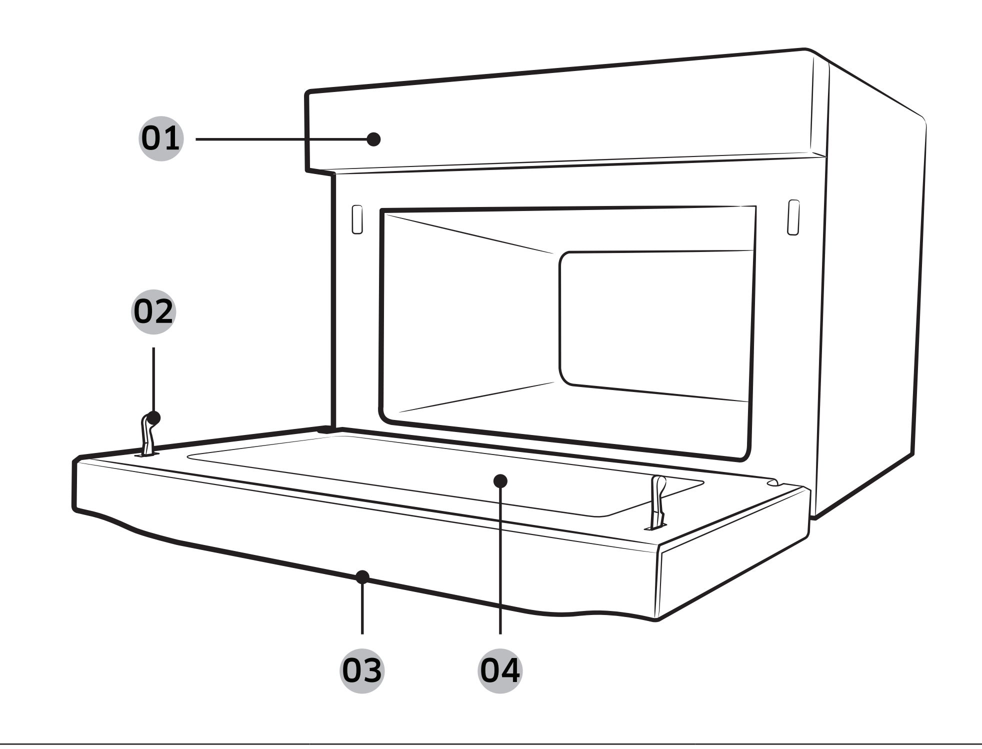



# 安装

## 包括的零部件和配件

确保产品包装中包括了所有零部件和配件。如果您对微波炉或配件有任何问题，请联系当地三星客户服务中心或零售商。

微波炉概览

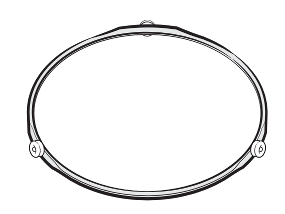



01 控制面板　　02 安全门锁扣　　03 门把手
04 门

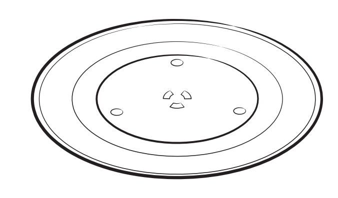


## 配件

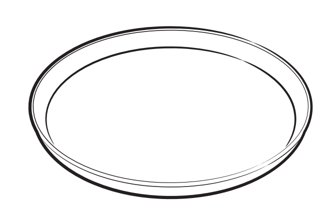
微波炉附带了多个不同配件，用于帮助您准备不同类型的食物。



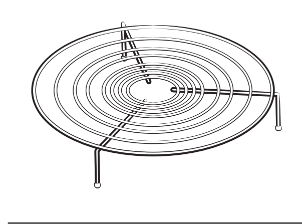
转盘支撑环



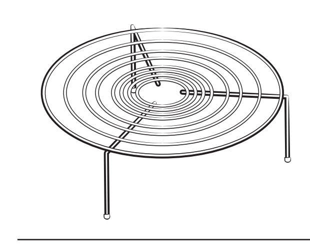
转盘



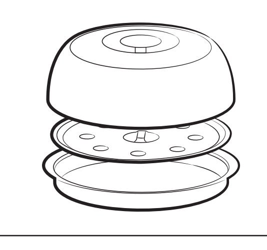
脆皮烤盘



低支架



高支架



蒸锅

安装



# 安装

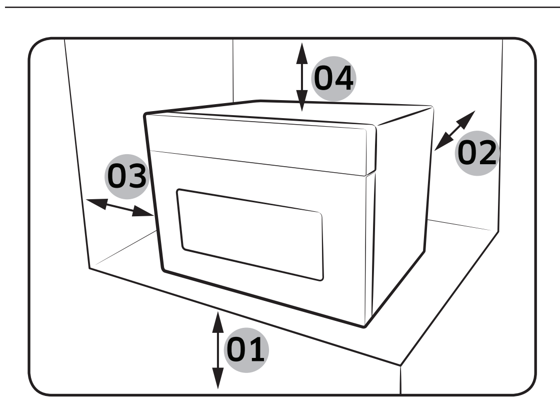
| 转盘支撑环 | 放在底座中央。它用来支撑转盘。 |
| --- | --- |
| 转盘 | 放在转盘支撑环上，中央需安装在转盘转轴上。<br>它用作烹调区底座。 |
| 支架 | 使用其中一个合适的支架，可同时烹调两道菜。<br>较小的盘子放在转盘上，另一个较大的盘子放在选用的支架上。您可以在烤、烘烤或组合烹调中使用这些支架。<br><br>注意<br>不要在微波模式下使用烤架。 |
| 脆皮烤盘 | 放在转盘上。使用此脆皮烤盘让食物变焦或使糕点或比萨饼变得酥脆。 |
| 蒸锅 | 蒸锅包括一套不锈钢锅盖、蒸煮盘和脆皮烤盘，专为蒸煮烹调设计。在微波、烤或烘烤模式下，使用此蒸锅可以让诸如糕点或比萨面团等食物变焦。 |

注意

- 不要在转盘支撑环上没有转盘时使用微波炉。



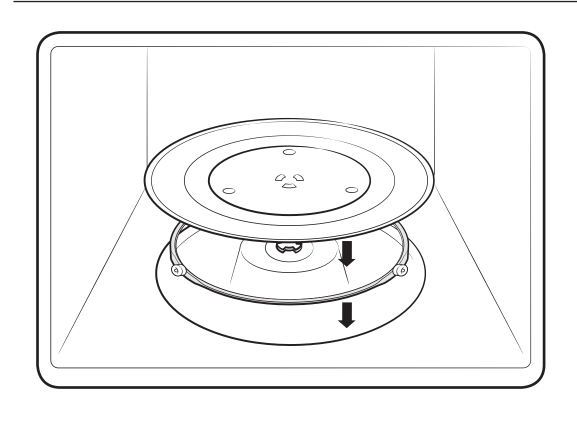
## 安装位置




01 离地面 85 厘米
02 离后面墙壁 10 厘米
03 离侧面 10 厘米
04 离顶部 20 厘米

- 选择一个离地面约 85 厘米的平稳表面。该表面必须能够支撑微波炉的重量。
- 确保房间通风良好，至少离开后面和两侧墙壁 10 厘米，离顶部 20 厘米内无障碍物。
- 不要把微波炉安装在高温或潮湿的环境下，如其他微波炉或电暖炉附近。
- 确保符合此微波炉的电源规格。如有必要只能使用经过认可的延长线。
- 在第一次使用微波炉前，需用湿布擦干净机器内部和门边密封带。

## 转盘



去除微波炉内的所有包装材料。安装转盘支撑环和转盘。检查转盘是否能自由转动。





# 维护

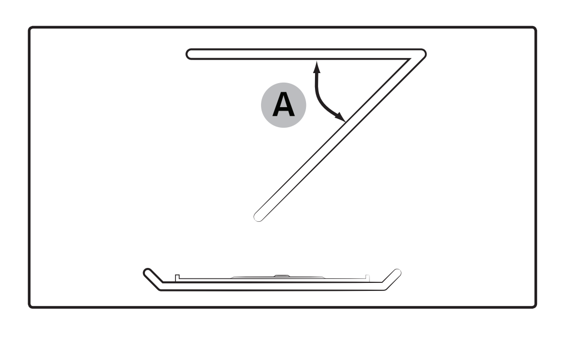
## 清洁

经常清洁微波炉以防内侧或上方聚积污物。另外还请特别注意门、门密封条、转盘和转盘支撑环等处（仅限适用的型号）。
如果门不能顺畅地打开或关闭，请首先检查门密封条上是否聚积了污物。
使用沾有肥皂水的软布清洁微波炉内外两侧。然后用清水擦净并晾干。

### 去除微波炉内的顽固污渍和难闻异味

1. 清空微波炉，在转盘中央放一杯稀释的柠檬汁。
2. 以最大功率给微波炉加热 10 分钟。
3. 完成加热后，请让微波炉冷却下来。然后，打开门，清洁烹调室。

### 清洁采用旋转式加热器的型号的内侧




要清洁烹调室的上部区域，请将顶部加热元件向下倾斜 45° 角，如图所示 (A)。这可便于清洁上部区域。完成清洁后，请将顶部加热元件恢复原位。

⚠ 警示

- 保持门和门密封条清洁，并确保门能够顺畅打开和关闭。否则，可能会缩短微波炉的使用寿命。
- 小心不要将水溅到通风孔内。
- 请不要使用任何研磨性物质或化学物质进行清洁。
- 在每次使用完微波炉后，待设备冷却下来，使用温和的洗涤剂来清洁烹调室。



## 更换零部件（维修）

### ⚠ 警告

本微波炉内部没有用户可自行拆卸的零部件。请不要试图自行更换零部件或维修微波炉。

- 如果微波炉的铰链、密封件和/或门出现问题，请联系专业技术人员或当地三星服务中心以寻求技术帮助。
- 如果您要更换灯泡，请联系当地的三星服务中心。不要自行更换。
- 如果您遇到微波炉外壳出现问题，请首先从电源上拔下电源线，然后联系当地的三星服务中心。

## 针对长时间不使用情况的维护



- 如果您将很长一段时间都不会使用微波炉，请拔掉电源线并将微波炉搬到一个干燥无尘的位置。聚积在微波炉内的灰尘和湿气可能会影响设备性能。

维护





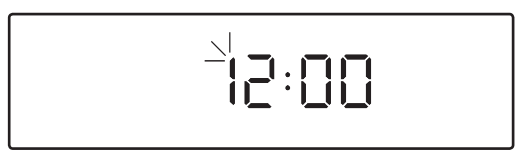


# 开始使用之前

在开始烹调之前，有几个组件您应该了解。在使用任何烹调模式之前或期间，
您都可以根据需要设置/更改时钟或厨房定时器状态。

## 时钟

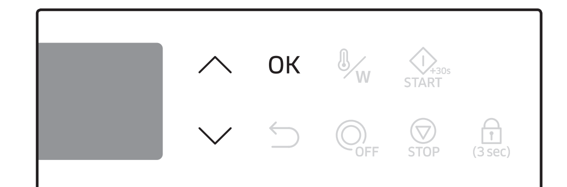
为了确保自动操作正常运行，设置正确的时钟时间很重要。




1. 开启微波炉并等待数秒钟，以进入待机状态。小时数字设置开始闪烁。




2. 使用箭头按钮设置小时，
   然后按 OK（确定）。
   分钟数字设置开始闪烁。




3. 使用箭头按钮设置分钟，
   然后按 OK（确定）。

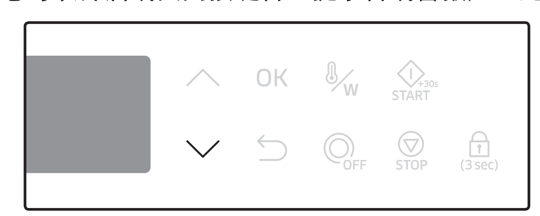
**注意**

- 要稍后更改当前时间设置，
  请按住向上箭头（︿）保持 3 秒钟，
  然后按照上述步骤操作。
- 运行过程中不能更改时钟时间设置。



## 声音开/关

您可以开启或关闭按键音、提示音或警报声。此设置仅在待机状态下可用（在显示当前时间时）。

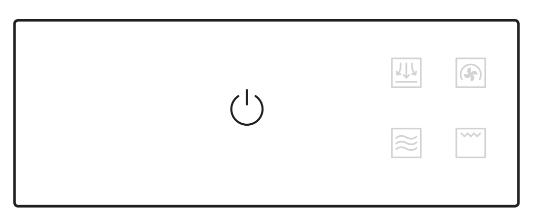



要设置为静音，请按住 ∨ 保持 3 秒钟。显示屏上出现“OFF（关闭）”。




要取消静音，请按住 ∨ 保持 3 秒钟。显示屏上出现“ON（开启）”。

## 省电



要降低功耗，请按住 ⏻ 保持 1 秒钟。此设置仅在待机状态下可用（在显示当前时间时）。

注意

- 在设置微波炉时，如果在 5 分钟内用户没有进行任何操作，微波炉将取消任何正在进行的操作，并进入待机状态。
- 如果烹调期间微波炉暂停时间超过了 25 分钟，微波炉将进入待机状态。

开始使用之前





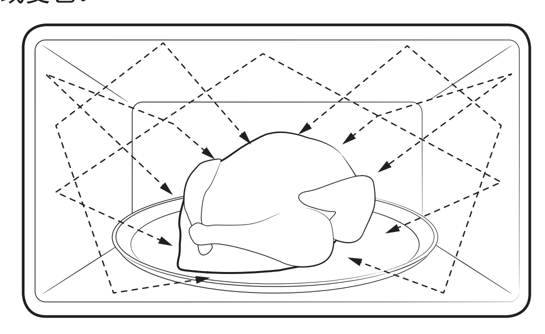




# 开始使用之前

## 关于微波能量

微波是高频电磁波。微波炉使用预置磁控管来产生微波，用于烹调或加热食物，并且不会使食物变形或变色。



1. 通过旋转分布系统将由磁控管产生的微波均匀地分布。这就是为什么食物被均匀地烹调的原因。
2. 微波可被吸收至食物内深达约 2.5 厘米处。然后，微波会在烹调持续期间分散到食物内部。
3. 烹调时间受食物的下列条件影响。
   - 数量和密度
   - 水分含量
   - 初始温度（特别是在冷冻状态下）

注意

烹调完成后，烹调好的食物会将热量保留在其核心部位。这就是为什么您必须遵守本手册中规定的放置时间的原因，这样可以确保均匀地烹熟食物内部。



## 微波餐具

用于微波模式的餐具必须允许微波通过并穿透食物。诸如不锈钢、铝或铜等金属会反射微波。
因此，不要使用由金属材料制成的餐具。标识微波安全字样的餐具可以放心使用。
有关适用餐具的其他信息，请参考下列指南，并在转盘上放一杯水或一些食物。

要求：

- 平底直边
- 配有紧凑合适的盖子
- 平衡良好的平底锅或盘子，把手重量低于锅体或盘体

| 材料 | | 微波安全 | 描述 |
|---|---|---|---|
| 铝箔 | | △ | 用于烹调小份量食物，以防止烹调过度。如果铝箔靠近炉壁或用量过多可能会产生电弧。 |
| 脆皮烤盘 | | ○ | 不要用于预加热时间超过 8 分钟的情况。 |
| 骨瓷器或陶器 | | ○ | 除非镶有金属边，否则瓷器、陶器、釉面陶器和骨瓷器通常都能够安全用于微波烹调。 |
| 一次性聚酯纸碟 | | ○ | 一些冷冻的食物使用此类包装。 |
| 速食包装 | 聚苯乙烯杯或容器 | ○ | 但过热时可能会导致其熔化。 |
| | 纸袋或报纸 | ✕ | 这些可能会着火。 |
| | 再生纸或金属边包装 | ✕ | 这些可能会产生电弧。 |
| 玻璃器具 | 微波炉和餐桌两用器具 | ○ | 除非镶有金属边，否则为微波安全。 |
| | 纯玻璃器具 | ○ | 但在快速加热时易损的玻璃器具可能会破裂。 |
| | 玻璃罐 | ○ | 只适用于加热。开始烹调之前移除盖子。 |













# 开始使用之前

| 材料 | | 微波安全 | 描述 |
|---|---|---|---|
| 金属 | 盘子 | × | 这些可能会产生电弧或着火。 |
| | 带有扎带的保鲜袋 | × | |
| 纸 | 碟、杯、餐巾纸和吸油纸 | ○ | 用于短时间烹调。这些会吸收过多的水份。 |
| | 再生纸 | × | 导致产生电弧。 |
| 塑料 | 容器 | ○ | 仅使用热塑性塑料容器。一些塑料在高温时可能会变形或褪色。 |
| | 保鲜膜 | ○ | 用于在烹调后保持水份。 |
| | 保鲜袋 | △ | 仅使用可煮或耐热保鲜袋。 |
| 蜡纸或防油纸 | | ○ | 用于保持水份和防止飞溅。 |

○：微波安全　　△：小心使用　　×：微波不安全



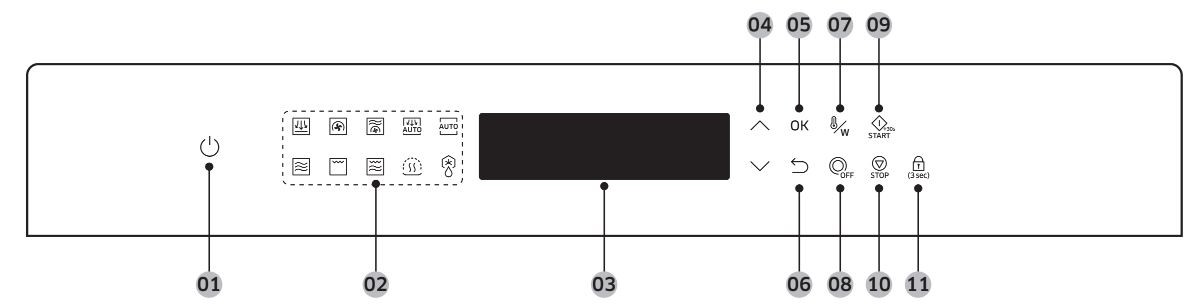






## 控制面板

前面板具有各种材料和颜色。为了提高质量，微波炉的实际外观可能会随时更改，恕不另行通知。




| 01 电源开关 | 按该按钮可开启或关闭微波炉。 |
|---|---|
| 02 功能面板 | 按键选择所需的烹调模式或功能。 |
| 03 显示屏 | 显示所选功能或设置的必要信息。 |
| 04 向上/向下箭头 | 用于调整所选功能的设置值。 |
| 05 确定 | 按该按钮可确认您的设置。 |
| 06 返回 | 按该按钮可返回默认设置。 |
| 07 温度/功率级别 | 用于更改温度或功率级别。 |
| 08 转盘 | 按该按钮可切换转盘的开关状态。 |
| 09 开始 | 按该按钮开始烹调。该按钮还可用于在最大功率下快速预热微波炉。 |
| 10 停止 | 按该按钮可停止运转。该按钮还可用于取消当前模式。 |
| 11 儿童安全锁 | 按住该按钮保持 3 秒可激活或停用儿童安全锁功能。<br>儿童安全锁功能仅在待机状态下可用。 |

注意

- 待机状态：如果控制面板在 5 分钟内都没有进行任何操作，微波炉会进入待机状态，此时仅会显示当前时间。如果在 25 分钟内都没有进行任何操作，微波炉会进入停止状态。
- 停止状态：当微波炉关闭电源后重新启动时，只有与用户最后操作相关的按钮会亮起。要切换到待机状态，请再次按 电源开关 按钮。







# 操作



功能概述

<table>
<tr><th colspan="3">功能</th><th>温度范围</th><th>默认温度</th><th>最大时间</th></tr>
<tr><td rowspan="12">手动模式</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">热风</td><td>160-230 ℃</td><td>200 ℃</td><td>60 分钟</td></tr>
<tr><td colspan="3">热风功能类似于烘烤模式。但是，加热元件会产生更强的热量，并将更强的热气流分散到微波炉内部。此功能旨在加快烹调速度，并同时保持或提高食物口味。</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">烘烤</td><td>40-230 ℃</td><td>180 ℃</td><td>60 分钟</td></tr>
<tr><td colspan="3">加热元件产生热量，并通过对流加热烘烤风扇将热量均匀分散到微波炉内部。使用此模式来加热冷冻食物或烘焙。</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">烘烤组合</td><td>40-200 ℃<br>100-450 W</td><td>180 ℃<br>450 W</td><td>60 分钟</td></tr>
<tr><td colspan="3">加热元件产生热量，通过对流加热烘烤风扇将热量分散到微波炉内部，并同时得到微波能量加强。</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">微波</td><td>100-900 W</td><td>900 W</td><td>90 分钟</td></tr>
<tr><td colspan="3">微波能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成形状或颜色。</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">烤</td><td>180 ℃</td><td>180 ℃</td><td>60 分钟</td></tr>
<tr><td colspan="3">此功能用于烤制诸如肉类等食物。</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">烤组合</td><td>180 ℃<br>100-600 W</td><td>180 ℃<br>600 W</td><td>60 分钟</td></tr>
<tr><td colspan="3">加热元件产生热量，并得到微波能量加强。</td></tr>
</table>









| 功能 | | | 温度范围 | 默认温度 | 最大时间 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 自动模式 | | 热风自动 | 为了适应首次使用热风模式的用户的需要，微波炉提供了 10 种自动程序。 | | |
| | | 自动 | 针对烹调初学者，微波炉共提供了 25 种自动烹调程序。 | | |
| | | 强力解冻 | 微波炉提供了 5 种解冻程序，非常便于您的使用。 | | |
| 特殊功能 | | 保温 | 50-80 ℃ | 60 ℃ | 3 小时 |
| | | | 此功能仅用于对刚烹调好的食物进行保温。 | | |





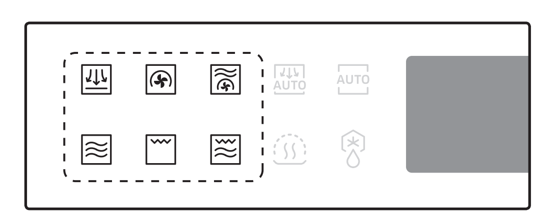


MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_ZH.indd 27 4/24/2015 4:01:20 PM

# 操作

## 手动模式

步骤 1. 选择模式




在功能面板中，按手动模式，例如 烘烤。默认温度设置（或功率级别）开始闪烁。

步骤 2. 设置温度或功率级别




使用 ∧ / ∨ 按钮来调整默认温度（或功率级别）。完成后，按 OK（确定）移至时间设置部分。

**注意**

除非另有说明，否则会根据设置的温度来调整功率级别。
如果在 5 秒钟内未指定功率级别或温度，
微波炉会移至烹调时间会话。

步骤 3. 设置烹调时间

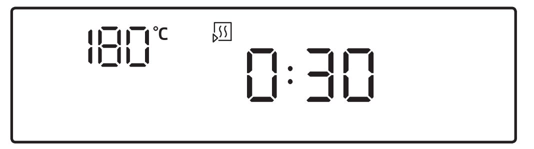



使用 ∧ / ∨ 按钮设置烹调时间。
完成后，按 开始（START）按钮。

**注意**

您可以在预热后设置烹调时间。

步骤 4. 预热



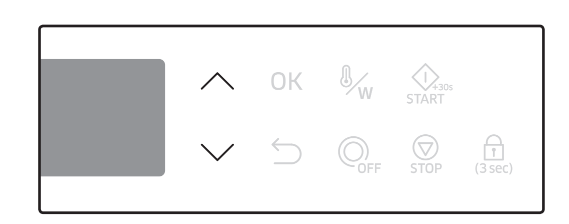

微波炉开始预热，直到达到设置的温度为止。
完成此步骤后，微波炉会发出蜂鸣声，然后 指示灯熄灭。



⚠ 警示

- 取出食物时总是要戴微波炉手套。
- 如果在完成烹调后微波炉内壁温度还很高，微波炉可能会继续运行 5 分钟直到冷却下来。将显示 ✳ 图标。

## 在烹调期间更改烹调时间




使用 ∧ / ∨ 按钮调整烹调时间。您的更改将会立即应用，微波炉会按照新设置继续后面的烹调步骤。

## 在烹调期间更改温度或功率级别




1. 按 W。温度（或功率级别）指示开始闪烁。




2. 使用 ∧ / ∨ 按钮来调整温度（或功率级别），然后按 OK（确定）或 W 以确认更改。

## 停止运转




按 停止（STOP）按钮一次可停止运转，或连续按该按钮两次取消当前模式并进入待机状态。









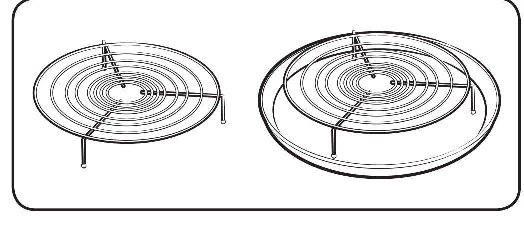



# 操作

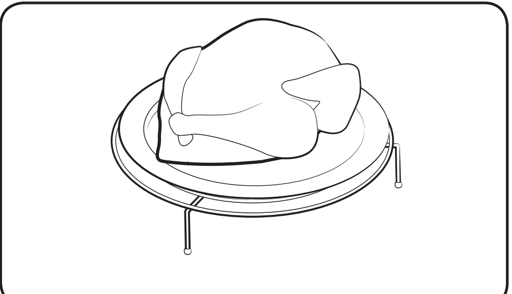
## 热风

热风功能类似于烘烤模式。但是，加热元件会产生更强的热量，并将更强的热气流分散到微波炉内部。此功能旨在加快烹调速度，并同时保持或提高食物口味。您可以在转盘上使用低支架或组合使用低支架和脆皮烤盘。

| 步骤 1<br>热风 | > | 步骤 2<br>温度 | > | 步骤 3<br>烹调时间 | > | 步骤 4<br>预热 |
|---|---|---|---|---|---|---|



1. 将低支架或低支架和脆皮烤盘组合放在转盘上。



2. 将食物放在合适的餐具中，然后放在烤架上，关闭微波炉门。
3. 按照 第 28 页上 手动模式 中的步骤 1-4 来操作。
4. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。





⚠ 警示

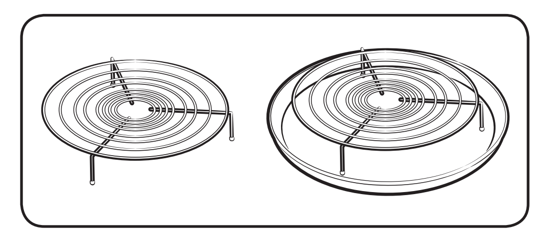
不要使用此模式烘烤面包或烹调糖果类食物。较强的加热温度可能会烧焦食物顶部。



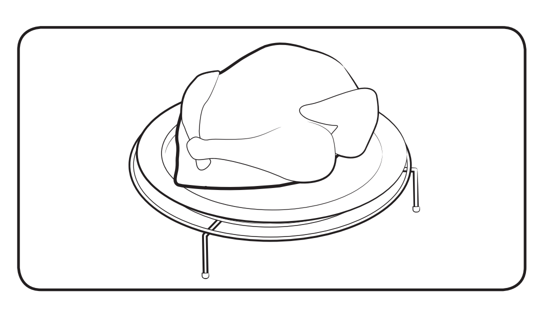
## 烘烤

加热元件产生热量，并通过对流加热烘烤风扇将热量均匀分散到微波炉内部。您可以在转盘上使用低支架或组合使用低支架和脆皮烤盘。此模式适合制作饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及水果蛋糕、鸡蛋糕点和蛋奶酥。

| 步骤 1 | | 步骤 2 | | 步骤 3 | | 步骤 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烘烤 | > | 温度 | > | 烹调时间 | > | 预热 |



1. 将低支架或低支架和脆皮烤盘组合放在转盘上。



2. 将食物放在合适的餐具中，然后放在烤架上，关闭微波炉门。
3. 按照 第 28 页上 手动模式 中的步骤 1-4 来操作。
4. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。

操作



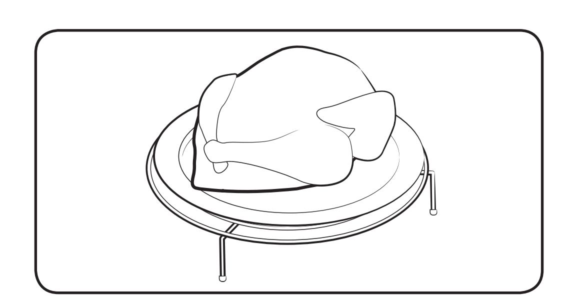


## 烘烤组合

此组合模式结合使用了微波能量和热空气，从而缩短了烹调时间，制作出表面焦黄酥脆的食物。此模式适用于所有种类的肉和家禽以及砂锅菜和奶汁烤菜、松糕、加少量水果的蛋糕、馅饼和酥皮水果甜点、烤蔬菜、烤饼和面包。

| 步骤 1 | | 步骤 2 | | 步骤 3 | | 步骤 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烘烤组合 | > | 温度和功率级别 | > | 烹调时间 | > | 预热 |

1. 将低支架或低支架和脆皮烤盘组合放在转盘上。



2. 将食物放在合适的餐具中，然后放在烤架上，关闭微波炉门。
3. 按照 第 28 页上 手动模式 中的步骤 1-4 来操作。
4. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。

⚠ 警示

仅使用微波炉安全的耐热餐具，例如没有金属镶边的玻璃制品、陶器或骨瓷器。







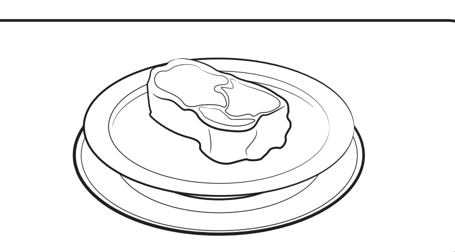


## 微波

微波是高频电磁波。微波能量可用于烹调或加热食物，而不会改变构成形状或颜色。

- 仅使用微波安全餐具。

| 步骤 1 | | 步骤 2 | | 步骤 3 | | 步骤 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 微波 | > | 功率级别 | > | 烹调时间 | > | - |



1. 将食物放入微波安全容器内，然后放在转盘中央。关上微波炉门。
2. 按照 第 28 页上 手动模式 中的步骤 1-3 来操作。
3. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。

直接开始烹调

如果只是在短时间内以最大功率（900 W）简单地加热，请选择 Microwave（微波），然后按 START（开始）（START）按钮。

功率级别

| 级别 | 百分比（%） | 输出功率（W） | 描述 |
|---|---|---|---|
| 高 | 100 | 900 | 用于加热液体。 |
| 低高 | 83 | 750 | 用于加热和烹调。 |
| 中高 | 67 | 600 | |
| 中 | 50 | 450 | 用于烹调肉类和加热蔬菜。 |
| 中低 | 33 | 300 | |
| 解冻 | 20 | 180 | 用于在烹调前解冻。 |
| 低 | 11 | 100 | 用于解冻蔬菜。 |

操作









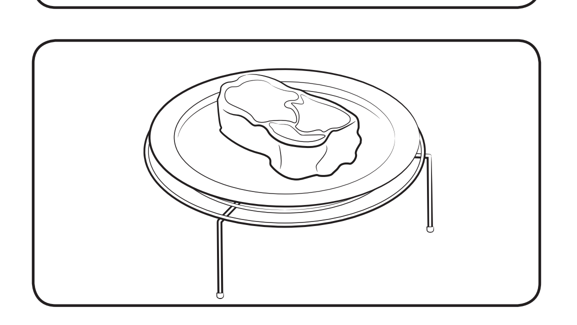
# 操作

## 烤

加热元件产生热量。确保加热元件处于水平位置。

| 步骤 1 | > | 步骤 2 | > | 步骤 3 | > | 步骤 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤 | | - | | 烹调时间 | | - |

1. 将高支架或高支架和脆皮烤盘组合放在转盘上。



2. 将食物放在合适的餐具中，然后放在烤架上，关闭微波炉门。
3. 按照 第 28 页上 手动模式 中的步骤 1 和 3 来操作。
4. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。

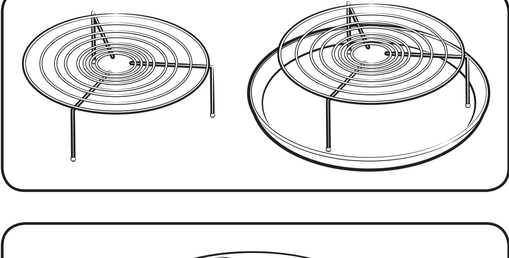
## 烤组合

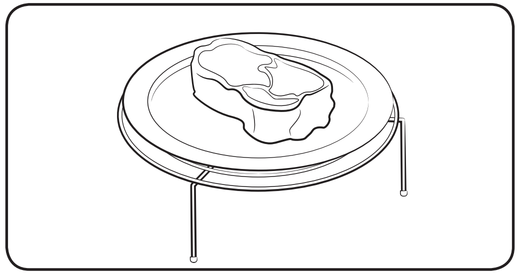
加热元件产生热量，并得到微波能量加强。仅使用微波安全餐具，例如玻璃或陶瓷餐具。

| 步骤 1 | > | 步骤 2 | > | 步骤 3 | > | 步骤 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 烤组合 | | 功率级别 | | 烹调时间 | | - |



1. 将高支架或高支架和脆皮烤盘组合放在转盘上。





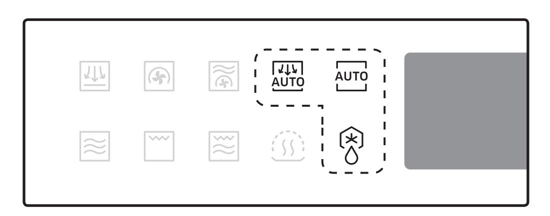
2. 将食物放在合适的餐具中，然后放在烤架上，关闭微波炉门。
3. 按照 第 28 页上 手动模式 中的步骤 1-3 来操作。
4. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。



## 自动模式

微波炉提供了 3 种不同的自动模式，非常便于您的使用：热风自动、自动烹调和强力解冻。选择一种最适合您需要的模式。

步骤 1. 选择模式



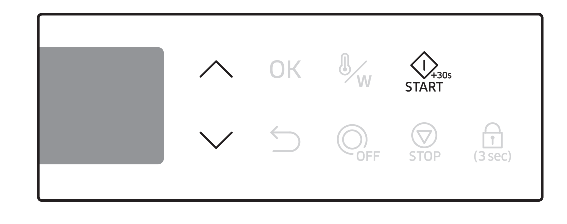

在功能面板中，按键选择某种自动模式，例如热风自动。默认程序图标开始闪烁。

步骤 2. 选择程序




使用 ∧ / ∨ 按钮选择一种喜欢的程序，
然后按 OK。
该程序的默认食物重量指示开始闪烁。

步骤 3. 设置份量或重量




使用 ∧ / ∨ 按钮来设置份量（或重量）。
完成后，按 开始（START）按钮。

⚠ 警示

取出食物时总是要戴微波炉手套。

注意

烹调时间为根据自动模式设置好的预先编程时间，无法更改。

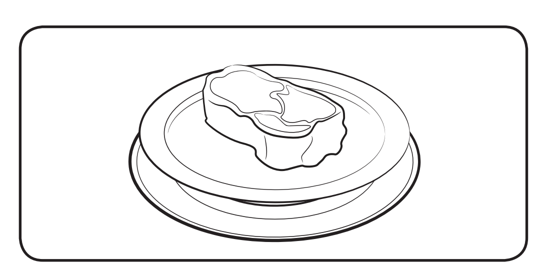
操作

# 操作

### 热风自动

热风功能类似于烘烤模式。但是，加热元件会产生更强的热量，并将更强的热气流分散到微波炉内部。此功能旨在加快烹调速度，并同时保持或提高食物口味。
为了适应首次使用热风模式的用户的需要，微波炉提供了 10 种自动程序。

| 步骤 1 | | 步骤 2 | | 步骤 3 |
|---|---|---|---|---|
| 热风自动 | > | 1 至 10 | > | 份量 |



1. 将食物放在合适的餐具中，然后放在转盘上，关闭微波炉门。
2. 按照 第 35 页上 自动模式 中的步骤 1-3 来操作。
3. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。

⚠ 警示

不要使用此模式烘烤面包或烹调糖果类食物。较强的加热温度可能会烧焦食物顶部。

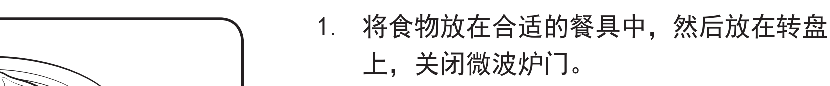


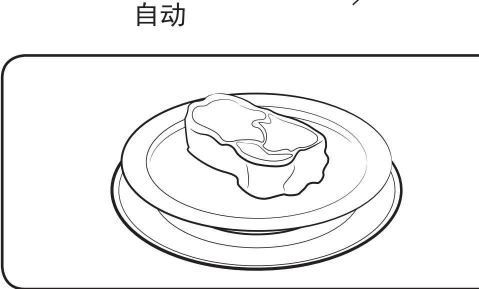


### 自动烹调

针对烹调初学者，微波炉共提供了 25 种自动烹调程序。充分利用此功能，可节省您的时间，或缩短您的学习曲线。烹调时间和温度将根据所选的烹调方法调整。

| 步骤 1 | | 步骤 2 | | 步骤 3 |
|---|---|---|---|---|
| 自动 | > | 1 至 25 | > | 份量 |





1. 将食物放在合适的餐具中，然后放在转盘上，关闭微波炉门。
2. 按照 第 35 页上 自动模式 中的步骤 1-3 来操作。
3. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。





MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_ZH.indd 36 4/24/2015 4:01:23 PM



### 强力解冻

微波炉提供了 5 种解冻程序，非常便于您的使用。时间和功率级别会根据所选的程序自动调整。

| 步骤 1<br>解冻 | > | 步骤 2<br>1 至 5 | > | 步骤 3<br>重量 |
|---|---|---|---|---|



1. 将食物放在合适的餐具中，然后放在转盘上，关闭微波炉门。
2. 按照 第 35 页上 自动模式 中的步骤 1-3 来操作。
3. 烹调过程完成时，闪烁显示“0:00”。戴上微波炉手套取出食物。

## 特殊功能

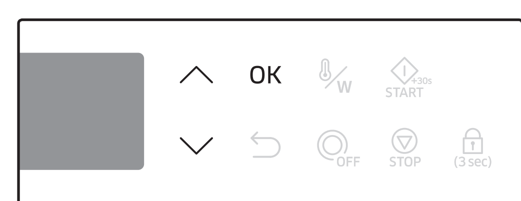
### 保温

使用此功能，仅烘烤加热器运转，它会循环开启和关闭以保持食物温度。

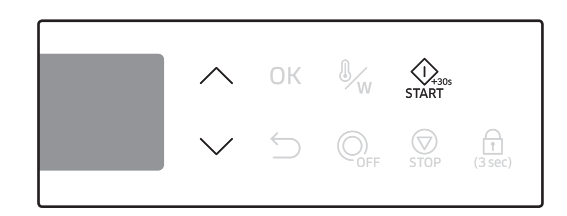
当烹调完成后，




1. 在功能面板上，按 。默认温度设置（60 ℃）开始闪烁。




2. 使用 ∧ / ∨ 按钮来调整温度，然后按 OK（确定）移至时间设置部分。




3. 使用 ∧ / ∨ 按钮设置时间，然后按 开始（）按钮。微波炉开始加热。

操作

# 操作

⚠ 警示

- 取出食物时总是要戴微波炉手套。
- 不要使用此功能加热冷的食物。此功能仅用于对刚烹调好的食物进行保温。
- 不要运行此功能超过 3 个小时。否则，这可能会影响食物品质。
- 要保持食物酥脆，保温时不要加盖。

注意

要在烹调期间更改温度设置，请按 ℃/w，然后重复上述的步骤 2。

保温功能使用指南

| 食物 | 温度（℃） | 放置时间（分钟） | 说明 |
|---|---|---|---|
| 饭菜 | 80 | 30 | 适合保温烤肉、鸡肉、奶汁烤菜、比萨饼、土豆和盒饭。 |
| 饮料 | 80 | 30 | 适合保温水、牛奶和咖啡。 |
| 面包/油酥皮 | 60 | 30 | 适合保温面包、吐司、面包卷、松饼和蛋糕。 |
| 碟子/陶器 | 70 | 30 | 适合预热碟子/陶器。将盘子摆放在转盘上。不要超过负荷限制。（最大负荷：7 千克） |



# 烹调智能

## 自动烹调

热风自动功能使用指南

| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
|---|---|---|---|
| H1 | 冷冻比萨饼 | 400-450 | 去除包装，将比萨饼放在低支架上。放入微波炉内。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| H2 | 自制比萨 | 500-550 | 配料<br>• 比萨面团（200-220 克）<br>150 克高筋白面包粉，3 克干酵母，0.5 茶匙橄榄油，100 毫升温水，0.5 茶匙糖和盐<br>• 浇头<br>100 克切片蔬菜，100 克番茄酱，80-100 克磨碎的马苏里拉奶酪<br>方法<br>将面粉、酵母、油、盐和温水倒入碗中，搅拌均匀，制成湿润的面团。用和面机或手工揉面约 5-10 分钟。加盖发酵 30 分钟。<br>铺放在脆皮烤盘上。将番茄酱抹在面团上，并添加蔬菜。在最上层均匀洒上干酪。<br>将其放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| H3 | 自制烤宽面条 | 1000-1100 | 配料<br>2 大汤匙橄榄油，500 克切碎的牛肉，100 克番茄酱，100 毫升牛肉汤，150 克干烤宽面条，1 个洋葱（切碎），干香菜末、牛至、罗勒各 1 茶匙，200 克磨碎的马苏里拉奶酪<br>方法<br>调味：在平底锅中将油烧热，然后放入切碎的牛肉和洋葱，烹调约 10 分钟，直到全部变成焦黄色。倒入番茄酱和牛肉汤，加入干调味香草。煮沸，然后再用文火煮 10 分钟。<br>放入预先烤制的干宽面条。<br>逐层铺放面条、肉酱和奶酪，分多层铺放。然后将剩下的马苏里拉奶酪均匀地撒在面条上面，并随后放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |









# 烹调智能

| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
|---|---|---|---|
| H4 | 自制奶汁烤菜 | 600-650<br>1200-1250 | 配料（1200-1250 克）<br>800 克土豆，100 毫升牛奶，100 毫升奶油，50 克打好的全蛋，盐、胡椒粉、肉豆蔻各 1 茶匙，150 克磨碎的马苏里拉奶酪，黄油，百里香<br>* 如果配料总共为 600-650 克，将各种配料减半即可。<br>方法<br>将土豆削皮，切成 3 毫米厚的土豆片。在大约 18 x 28 厘米的整个奶汁烤菜表面上涂上黄油。将土豆片摆放在干净毛巾上，在准备其他配料时一直用毛巾盖好。除了磨碎的奶酪之外，将剩下的配料混合在一起，放入一个大碗中，搅拌均匀。<br>将土豆片平铺在盘子上，略微重叠，然后将混合配料倒在土豆上。将磨碎的奶酪撒在顶层，然后烘烤。将其放在低支架上。烹调后，撒上一些新鲜百里香叶。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| H5 | 冷冻炸土豆片 | 300-350<br>400-450 | 将冷冻微波炉土豆片均匀放在脆皮烤盘上。将盘子放到低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| H6 | 冷冻布法罗鸡翅 | 400-450<br>500-550 | 将冷冻布法罗鸡翅（预先烹调好并加了调料）放在脆皮烤盘上。将脆皮烤盘放在高支架上。将其放入微波炉内。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| H7 | 烤鸡块 | 500-600<br>900-1000 | 称取鸡块，然后刷上油和调味品。将鸡翅均匀地摆放在高支架上。听见蜂鸣声，立即翻面，然后按开始按钮继续。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| H8 | 烤鸡 | 1200-1300 | 给鸡刷满油和调味品。首先将鸡胸一面朝下放在低支架的中间。听见蜂鸣声，用夹子将鸡翻面，然后按开始按钮继续。烹调后，放置 2-3 分钟。 |









| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
|---|---|---|---|
| H9 | 牛排馅饼 | 500-600 | 配料<br>200 克牛肉（切块），1 大汤匙橄榄油，<br>1/2 个洋葱（切片），80 克蘑菇（切片），香菜和百里香各 1 大汤匙（切碎），伍斯特郡辣酱油、盐和胡椒粉各 1 大汤匙，2 大汤匙面粉，100 毫升热牛肉汤，120 克现成的酥皮面团，1 个蛋黄（打好）<br>方法<br>在牛肉上撒上面粉、盐和胡椒粉。放在平底锅中用油煎炒，不停地搅拌，直到变成焦黄色。加入洋葱、蘑菇、香菜、百里香、伍斯特郡辣酱油、牛肉汤，然后焙烤。烤热后，改用文火烤一个小时。<br>将混合好的馅料物倒入微波炉适用的盘子中，盖上馅饼油酥皮，按压边缘密封起来。用馅饼皮点缀，用刀修整好，然后添加猪肉。从顶部切开，刷上打好的蛋黄。<br>将其放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| H10 | 自制小乳蛋饼 | 400-500 | 配料<br>• 油酥皮<br>200 克普通面粉，80 克黄油，1 个鸡蛋<br>• 混合配料<br>30 克咸肉（切丁），60 克奶油，60 克鲜奶油，2 个鸡蛋，40 克磨碎的奶酪、盐和胡椒<br>方法<br>要制作油酥皮，请将面粉、黄油和鸡蛋放入碗中，搅拌均匀，形成软化的油酥皮，然后将其放在冰箱内醒 30 分钟。铺开油酥皮，放在涂了黄油的金属模具内（例如可盛放 6 个小乳蛋饼的松饼模具）。将奶油、切丁的咸肉、鲜奶油、鸡蛋、奶酪、盐、胡椒混合在一起，然后将混合物倒入模具。将其放在低支架上。<br>烹调后，放置 5 分钟。 |



# 烹调智能

自动烹调使用指南

| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
|---|---|---|---|
| A1 | 冷冻的宽面条 | 400-450 | 将冷冻宽面条放入大小合适的耐热盘中。<br>将盘子放到低支架上。烹调后，放置 3-4 分钟。 |
| A2 | 冷冻薄比萨 | 300-350<br>400-450 | 将冷冻比萨放在低支架上。<br>烹调后，放置 1-2 分钟。 |
| A3 | 盒饭（3 种食物） | 300-350<br>400-450 | 放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。此程序适用于包含三种食物的饭菜（例如带汁的肉、蔬菜和土豆、米饭或面食等配菜）。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A4 | 现成饭菜（1 种食物） | 300-350<br>400-450 | 放在瓷盘上并盖上微波保鲜膜。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A5 | 烤鱼 | 300-400<br>500-600 | 给整条鱼（鲑鱼或乌颊鱼）的鱼皮刷油，加入香草和调味品。将鱼头尾相接地并排放在高支架上。<br>微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A6 | 烤牛肉 | 800-1000<br>1200-1400 | 给牛肉刷油，用胡椒粉和盐调味。<br>将肉放在低支架上，较肥的一面朝下。<br>烹调后，用铝箔包好，放置 10-15 分钟。 |
| A7 | 烤猪肉 | 800-1000<br>1200-1400 | 给猪肉刷油，用胡椒粉和盐调味。<br>将肉放在低支架上，较肥的一面朝下。<br>烹调后，用铝箔包好，放置 10-15 分钟。 |
| A8 | 烤鸡胸 | 300-400<br>500-600 | 冲洗鸡胸、腌制并放在高支架上。<br>微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |









| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
| --- | --- | --- | --- |
| A9 | 烤鲑鱼片 | 300-400<br>500-600 | 给鲑鱼片刷上油和调味品。<br>将鱼排均匀地放在高支架上。<br>微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A10 | 烤鱼片 | 500-600 | 给鱼片刷上油和调味品。<br>将鱼片均匀地放在高支架上。<br>微波炉发出蜂鸣声时立即翻面。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A11 | 冷冻面包卷 | 400-500 | 将冷冻面包卷放在低支架上。<br>烹调后，放置 1-2 分钟。 |
| A12 | 核仁巧克力饼 | 700-750 | 将预制混合物、鸡蛋、水、葵花籽油放入一个碗里，搅拌均匀。将混合物倒入一个玻璃盘中，放在低支架上。烹调后，放置 10 分钟。您可以根据个人喜好，向核仁巧克力饼中放入一些坚果。 |
| A13 | 烤蔬菜 | 200-250<br>300-350 | 将新鲜蔬菜切片（例如辣椒片、洋葱片、胡瓜片和蘑菇片），刷上油，调味。将其放到脆皮烤盘上。<br>将烤盘放到高支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A14 | 冷冻土豆炸丸子 | 300-350<br>400-450 | 将冷冻土豆炸丸子均匀放在脆皮烤盘上。<br>将盘子放到低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A15 | 自制炸土豆片 | 300-350<br>400-450 | 将土豆削皮，切成 10x10 毫米厚的土豆条。<br>浸泡在冷水中（30 分钟）。用毛巾擦干，称重，刷上 5 克橄榄油，调味。将自制土豆片均匀放在脆皮烤盘上。将盘子放到低支架上。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |



# 烹调智能

| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
|---|---|---|---|
| A16 | 土豆块 | 300-350<br>400-450 | 取几块正常大小的土豆洗净，切成楔形块。刷上橄榄油和调味品。将它们放在脆皮烤盘上，切开的一面朝下。将脆皮烤盘放在高支架上。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A17 | 冷冻洋葱圈 | 200-250<br>300-350 | 将冷冻洋葱圈均匀放在脆皮烤盘上。<br>将盘子放到低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A18 | 冷冻虾 | 300-350<br>400-450 | 将冷冻虾均匀放在脆皮烤盘上。<br>将盘子放到低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A19 | 冷冻炸鱿鱼 | 200-250<br>300-350 | 将冷冻炸鱿鱼均匀放在脆皮烤盘上。<br>将盘子放到低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A20 | 冷冻鸡块 | 300-350<br>400-450 | 将冷冻鸡块均匀放在脆皮烤盘上。<br>将脆皮烤盘放在高支架上。<br>烹调后，放置 2-3 分钟。 |
| A21 | 比萨面团 | 300-500 | 将生面团放在大小合适的器皿中，然后放在低支架上。用铝箔包住。 |
| A22 | 生蛋糕面团 | 500-800 | 将生面团放在大小合适的器皿中，然后放在低支架上。用铝箔包住。 |
| A23 | 生面包面团 | 600-900 | 将生面团放在大小合适的器皿中，然后放在低支架上。用铝箔包住。 |









| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
|---|---|---|---|
| A24 | 酸奶 – 小瓷杯 | 500 | 将 150 克普通酸奶平均倒入 5 个瓷杯或小玻璃罐中（每份 30 克）。每个杯子加入 100 毫升牛奶。<br>使用保质期较长的牛奶（室温；脂肪含量为 3.5 %）。每个杯子上盖好保鲜膜，放在转盘上摆成圆形。<br>完成后，放入冰箱中冷藏 6 小时。第一次制作酸奶时，建议使用干乳酸菌发酵粉。 |
| A25 | 酸奶 – 大玻璃碗 | 500 | 将 150 克普通酸奶与 500 毫升保质期较长的牛奶（常温；脂肪含量为 3.5 %）混合在一起。均匀地倒入大玻璃碗中。盖好保鲜膜闭并摆放在转盘上。<br>完成后，放入冰箱中冷藏 6 小时。第一次制作酸奶时，建议使用干乳酸菌发酵粉。 |

注意

酸奶发酵时，转盘将不会旋转。

烹调智能



强力解冻功能使用指南

| 食物 | | 份量（克） | 说明 |
|---|---|---|---|
| d1 | 肉类 | 200-1500 | 用铝箔包住边缘。当微波炉发出蜂鸣声时将肉翻过来。此程序适用于牛肉、羊肉、猪肉、肉片、排骨和肉馅。<br>放置 20-60 分钟。 |
| d2 | 家禽 | 200-1500 | 用铝箔包住腿和翅尖。当微波炉发出蜂鸣声时将家禽翻过来。此程序适用于整只鸡和鸡块。<br>放置 20-60 分钟。 |
| d3 | 鱼 | 200-1500 | 用铝箔包住整条鱼的尾巴。当微波炉发出蜂鸣声时将鱼翻过来。此程序适用于整条鱼和鱼片。<br>放置 20-50 分钟。 |
| d4 | 面包/蛋糕 | 100-1000 | 将面包水平放在吸油纸上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将面包翻过来。如果可能，将蛋糕放在瓷盘上，当微波炉发出蜂鸣声时马上将蛋糕翻过来。（当您打开微波炉门时，微波炉仍处于操作状态并停止。）此程序适用于各种面包（整个的或切片的）以及面包卷和棍子面包。将面包卷摆成一圈。此程序适用于各种酵母蛋糕、饼干、干酪饼和松饼。它不适用于酥类/酥皮糕点、水果和奶油蛋糕以及带巧克力浇头的蛋糕。<br>放置 10-30 分钟。 |
| d5 | 水果 | 100-600 | 将水果均匀地摆在玻璃平盘上。<br>此程序适用于各种水果。放置 5-20 分钟。 |







## 手动烹调

微波烹调指南

- 不要在微波模式下使用金属容器。总是要将食物容器放在转盘上。
- 建议加盖烹调食物以获得最佳效果。
- 在完成烹调后，将食物放置一会儿，让其有一个自熟的过程。

冷冻的蔬菜

- 使用带盖耐热玻璃容器。
- 烹调过程中搅拌蔬菜两次，烹调后搅拌一次。
- 烹调后添加调料。

| 食物 | 份量（克） | 功率 （W） | 烹调时间（分钟） | 放置时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|
| 菠菜 | 150 | 600 | 5-7 | 2-3 |
| | 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。 | | | |
| 椰菜 | 300 | 600 | 8-10 | 2-3 |
| | 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。 | | | |
| 豌豆 | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 |
| | 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。 | | | |
| 四季豆 | 300 | 600 | $7^{1}/_{2}$-$9^{1}/_{2}$ | 2-3 |
| | 加 30 毫升（2 大汤匙）冷水。 | | | |
| 什锦蔬菜（胡萝卜、豌豆、玉米） | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 |
| | 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。 | | | |
| 什锦蔬菜（中国风味） | 300 | 600 | $7^{1}/_{2}$-$9^{1}/_{2}$ | 2-3 |
| | 加 15 毫升（1 大汤匙）冷水。 | | | |











# 烹调智能

新鲜蔬菜

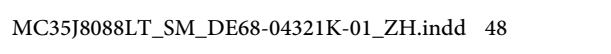
- 使用带盖耐热玻璃容器。
- 每 250 克新鲜蔬菜加 30-45 毫升冷水。
- 烹调过程中搅拌一次，烹调后搅拌一次。
- 烹调后添加调料。
- 为了加快烹调速度，建议切成均匀的小块。
- 使用全微波功率 (900 W) 烹调所有新鲜蔬菜。

| 食物 | 份量（克） | 烹调时间（分钟） | 放置时间（分钟） |
|---|---|---|---|
| 椰菜 | 250<br>500 | 3-4<br>6-7 | 3 |
| | 准备成大小相同的小花。将茎放在中央。 | | |
| 芽甘蓝 | 250 | 5-6 | 3 |
| | 加 60-75 毫升水（4-5 大汤匙）。 | | |
| 胡萝卜 | 250 | 4-5 | 3 |
| | 将胡萝卜切成大小相同的薄片。 | | |
| 花椰菜 | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 |
| | 准备成大小相同的小花。将较大的小花切开。将茎放在中央。 | | |
| 小胡瓜 | 250 | 3-4 | 3 |
| | 将小胡瓜切成薄片。加 30 毫升水（2 大汤匙）或一块黄油。<br>烹调到小胡瓜稍微软一点即可。 | | |
| 茄子 | 250 | 3-4 | 3 |
| | 将茄子切成小片并洒上 1 大汤匙柠檬汁。 | | |
| 韭葱 | 250 | 3-4 | 3 |
| | 将韭葱切成片。 | | |
| 蘑菇 | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 |
| | 准备整个小蘑菇或切成片的蘑菇。不要加水。洒上柠檬汁。<br>用盐和胡椒粉调味。食用前排干水。 | | |
| 洋葱 | 250 | 4-5 | 3 |
| | 将洋葱切成片或切成两半。只加 15 毫升水（1 大汤匙）。 | | |
| 辣椒 | 250 | 4-5 | 3 |
| | 将辣椒切成小片。 | | |













| 食物 | 份量（克） | 烹调时间（分钟） | 放置时间（分钟） |
| --- | --- | --- | --- |
| 土豆 | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 |
| | 对削皮的土豆称重并将它们切成差不多大小的两半或四半。 | | |
| 大头菜 | 250 | 5-6 | 3 |
| | 将大头菜切成小块。 | | |

米饭和面食

烹调过程中及烹调后不时地搅拌。

烹调时不加盖，放置期间加盖。然后，将水彻底沥干。

- 大米：使用较大的带盖耐热玻璃容器，烹调过程中大米的体积会加倍。
- 面食：使用较大的耐热玻璃容器。

| 食物 | 份量（克） | 功率 (W) | 烹调时间（分钟） | 放置时间（分钟） | 说明 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 白米饭（煮成半熟的） | 250 | 900 | 16-18 | 5 | 加 500 毫升冷水。 |
| | 375 | | 18-20 | | 加 750 毫升冷水。 |
| 糙米（煮成半熟的） | 250 | 900 | 22-23 | 5 | 加 500 毫升冷水。 |
| | 375 | | 24-25 | | 加 750 毫升冷水。 |
| 混合米（大米 + 菰米） | 250 | 900 | 17-19 | 5 | 加 500 毫升冷水。 |
| 混合谷物（大米 + 谷物） | 250 | 900 | 19-20 | 5 | 加 400 毫升冷水。 |
| 面食 | 250 | 900 | 11-13 | 5 | 加 1000 毫升热水。 |





# 烹调智能

加热

- 不要加热大块食物，例如大块的肉，这很容易就被过度烹调。
- 用较低的功率级别加热食物更安全。
- 烹调过程中及烹调后充分搅拌或翻面。
- 加热液体或婴儿食物应小心操作。请在加热前、加热过程中和加热后，用塑料勺子或玻璃搅拌棒充分搅拌，以防液体喷发沸腾并导致烫伤。放置期间将食物留在微波炉中。加热时间要比其他类型的食物更长。
- 建议加热后放置 2-4 分钟。请参考下表。

液体

| 食物 | 份量 | 功率 (W) | 烹调时间（分钟） | 放置时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|
| 饮料（咖啡、茶、水） | 250 毫升（1 大杯）<br>500 毫升（2 大杯） | 900 | $1\frac{1}{2}$-2<br>3 - $3\frac{1}{2}$ | 1-2 |
| | 倒入大杯中，不加盖子加热：如果是 1 杯，则放在中间；如果是 2 杯，则并排放。放置期间放在微波炉中并充分搅拌。 | | | |
| 汤（冷藏） | 250 克<br>450 克 | 900 | 3-4<br>4-5 | 2-3 |
| | 将汤倒入瓷制深盘或瓷制深碗中。盖上塑料盖。加热后充分搅拌。食用前再次搅拌。 | | | |
| 炖品（冷藏） | 450 克 | 600 | $5\frac{1}{2}$ - $6\frac{1}{2}$ | 2-3 |
| | 将炖品放入瓷制深盘中。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。 | | | |
| 带汁的面食（冷藏） | 350 克 | 600 | $4\frac{1}{2}$ - $5\frac{1}{2}$ | 3 |
| | 将面条（意大利式细面条或鸡蛋宽面条）放在瓷制平盘上。盖上微波保鲜膜。食用前搅拌。 | | | |
| 带汁的带馅面食（冷藏） | 350 克 | 600 | $5\frac{1}{2}$ - $6\frac{1}{2}$ | 3 |
| | 将带馅面食（馄饨或饺子）放在瓷制深盘上。盖上塑料盖。加热过程中不时地搅拌一下，放置前和食用前再次搅拌。 | | | |
| 盒饭（冷藏） | 450 克 | 600 | 6-7 | 3 |
| | 将 2-3 种冷藏食物放在瓷盘上。盖上微波保鲜膜。 | | | |











婴儿食物和牛奶

| 食物 | 份量 | 功率 (W) | 烹调时间（秒钟） | 放置时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|
| 婴儿食物<br>（蔬菜 + 肉） | 190 克 | 600 | 30 | 2-3 |
| | 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。<br>喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。 | | | |
| 婴儿麦片粥<br>（谷物 + 牛奶 + 水果） | 190 克 | 600 | 20 | 2-3 |
| | 放入瓷制深盘中。盖着盖子烹调。加热后搅拌。放置 2-3 分钟。<br>喂给婴儿之前，请充分搅拌并仔细检查温度。 | | | |
| 婴儿牛奶 | 100 毫升<br>200 毫升 | 300 | 30-40<br>60-70 | 2-3 |
| | 充分搅拌或摇晃并倒入消毒的玻璃瓶中。放在转盘的中央。<br>不盖盖子烹调。充分摇晃并至少放置 3 分钟。<br>喂给婴儿之前，请充分摇晃并仔细检查温度。 | | | |






# 烹调智能

解冻

将冷冻食物放入微波安全容器内，无需加盖。解冻期间翻面，解冻后排出液体并去除残余物。
为了加快解冻速度，在解冻前，将食物切成小块并用铝箔包裹。当冷冻食物外表面开始融化时，停止解冻，按照下表中的说明放置。
不要更改用于解冻的默认功率级别 (180 W)。

| 食物 | | 份量（克） | 解冻时间（分钟） | 放置时间（分钟） |
|---|---|---|---|---|
| 肉类 | 肉馅 | 250<br>500 | 4-6<br>9-11 | 15-30 |
| | 猪排 | 250 | 7-8 | |
| | 将肉放在瓷盘上。用铝箔包住较薄的边缘。解冻时间过半后翻面！ | | | |
| 家禽 | 鸡块 | 500（2 块） | 12-14 | 15-60 |
| | 整鸡 | 1200 | 28-32 | |
| | 首先，将鸡块带皮的一面朝下放在瓷制平盘上，将整鸡鸡胸朝下放在瓷盘上。<br>用铝箔将翅膀这样较细的部分包起来。解冻时间过半后翻面！ | | | |
| 鱼 | 鱼片 | 200 | 6-7 | 10-25 |
| | 整鱼 | 400 | 11-13 | |
| | 将冷冻鱼放在瓷盘的中间。将较薄的部位放在较厚部位的下面。<br>用铝箔包住整条鱼的尾巴和鱼片较细的边缘。解冻时间过半后翻面！ | | | |
| 水果 | 浆果 | 300 | 6-7 | 5-10 |
| | 将水果摆在圆玻璃平盘上（直径较大的）。 | | | |
| 面包 | 面包卷<br>（每个大约 50 克） | 2 片<br>4 片 | $1-1\frac{1}{2}$<br>$2\frac{1}{2}-3$ | 5-20 |
| | 烤面包/三明治 | 250 | $4-4\frac{1}{2}$ | |
| | 德国面包 | 500 | 7-9 | |
| | 将面包卷摆成一个圈或水平摆放面包，垫上吸油纸，放在瓷盘上。<br>解冻时间过半后翻面！ | | | |







烧烤指南

烧烤加热元件位于烹调室的顶壁。这些元件只有在微波炉门关闭、转盘旋转时才运转。
在烧烤食物时，请将食物放在高支架上，除非另有说明。
用烤模式将烤架预热 2-3 分钟，除非下面另有说明，否则应该在高支架上烧烤食物。在烧烤完成后，戴上微波炉手套取出食物。

餐具

烤：使用耐火容器，可以含有金属零部件。不要使用任何类型的塑料餐具。
微波 + 烤：不要使用由金属或塑料物质制造的餐具。

食物类型

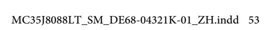
排骨、香肠、鱼片、汉堡包、咸肉、火腿片、薄鱼块、三明治以及所有上面带有装饰菜的吐司面包。

烧烤

| 食物 | 份量 | 模式 | 烹调时间（第一面时间）（分钟） | 烹调时间（第二面时间）（分钟） |
|---|---|---|---|---|
| 吐司片 | 4 片（每片 25 克） | 只烤 | 3½-4½ | 2-2½ |
| | 将吐司片并排放在高支架上。 | | | |
| 烤西红柿 | 2 片（400 克） | 300 W + 烤 | 6-7 | - |
| | 将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。在耐热的玻璃平盘中摆成一圈。将盘子放在高支架上。放置 2-3 分钟。 | | | |
| 西红柿 + 干酪吐司 | 4 片（300 克） | 180 W + 烤 | 5-6 | - |
| | 先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟 | | | |
| 夏威夷吐司 | 4 片（500 克） | 300 W + 烤 | 5-6 | - |
| | 先烤面包片。将带有装饰菜的吐司放在高支架上。放置 2-3 分钟。 | | | |
| 烤土豆 | 500 克 | 450 W + 烤 | 14-16 | - |
| | 将土豆切成两半。给土豆刷上油和香菜。将土豆摆成一圈，放在高支架上，切开的一面挨着烤架。 | | | |











# 烹调智能

| 食物 | 份量 | 模式 | 烹调时间<br>（第一面时间）<br>（分钟） | 烹调时间<br>（第二面时间）<br>（分钟） |
|---|---|---|---|---|
| 烤苹果 | 2 个苹果 | 300 W + 烤 | 6-7 | - |
| | 将苹果取核，填入葡萄干和果酱。上面放一些杏仁片。<br>将苹果放在耐热的玻璃平盘上。将盘子直接放在低支架上。 | | | |
| 烤鸡 | 1200-1300 克 | 450 W + 烤 | 19-23 | 20-24 |
| | 给鸡刷上油和调味品。先将鸡胸朝下放在低支架上，再将鸡胸朝上放在低支架上。烹调后，放置 5 分钟。 | | | |
| 鸡块 | 500 克<br>（2 块） | 300 W + 烤 | 9-11 | 8-10 |
| | 给鸡块刷上油和调味品。将鸡块摆成一圈，放在高支架上。<br>烤完后，放置 2-3 分钟。 | | | |
| 牛排<br>（半生熟） | 400 克<br>（2 块） | 只烤 | 8-12 | 6-10 |
| | 给牛排刷油。将牛排放在高支架上摆成一圈。烤完后，放置 2-3 分钟。 | | | |
| 烤鱼 | 400-500 克 | 300 W + 烤 | 6-8 | $5\frac{1}{2}$-$6\frac{1}{2}$ |
| | 给整条鱼的鱼皮刷油，加入香草和调味品。<br>将两条鱼头尾相接地并排放在高支架上。烤完后，放置 2-3 分钟。 | | | |









脆皮烤盘

我们建议在转盘上预热脆皮烤盘 3-4 分钟。

| 食物 | 份量（克） | 预热 | | 烹调 | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | 模式 | 时间（分钟） | 模式 | 时间（分钟） |
| 咸肉 | 80（4-6 片） | 600 W + 烤 | 3 | 600 W + 烤 | 3-4 |
| | 预热脆皮烤盘。将肉片并排放在脆皮烤盘上。将烤盘放在高支架上。 | | | | |
| 烤西红柿 | 200 | 600 W + 烤 | 3 | 300 W + 烤 | $3^{1}/_{2}$-$4^{1}/_{2}$ |
| | 预热脆皮烤盘。将西红柿切成两半。上面浇一些干酪。<br>将西红柿在烤盘上摆成一圈，放在高支架上。 | | | | |
| 土豆块 | 250 | 600 W + 烤 | 4 | 450 W + 烤 | 8-10 |
| | 清洗土豆。切成楔形块或方块。刷上橄榄油、香草和调味品。<br>将土豆块均匀放在烤盘上。将烤盘放在高支架上。5-7 分钟后翻一下。 | | | | |
| 鸡块 | 300 | 600 W + 烤 | 4 | 600 W + 烤 | 6-8 |
| | 预热脆皮烤盘。在脆皮烤盘上刷上 1 大汤匙油。将鸡块放在脆皮烤盘上。<br>将烤盘放在高支架上。4-5 分钟后翻一下。 | | | | |







# 烹调智能

热风功能使用指南

使用热风烹调时，由内部烤加热器和烘烤环形加热器配合侧面风扇共同提供强大热能。热空气从内腔顶部通过通风孔吹入微波炉。顶部和侧面的加热元件以及侧壁上的风扇共同保持热空气均匀循环。
此模式适合制作饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及水果蛋糕、鸡蛋糕点和蛋奶酥。
可以使用所有不会损坏微波炉的常规餐具、焙烤铁罐和焙烤铁板，即您在传统的烘烤烘箱通常使用的任何餐具。




| 食物 | 份量（克） | 模式（℃） | 烹调时间（分钟） |
|---|---|---|---|
| 冷冻迷你馅饼/比萨饼点心 | 250 | 200 | 9-12 |
| | 将比萨饼点心放到脆皮烤盘上。将烤盘放在低支架上。 | | |
| 冷冻烤薯条 | 300 | 200 | 13-16 |
| | 将冷冻烤薯条均匀摆放在脆皮烤盘上。将烤盘放在低支架上。 | | |
| 冷冻鸡块 | 300 | 200 | 6-9 |
| | 将冷冻鸡块放在脆皮烤盘上。将烤盘放在高支架上。 | | |
| 冷冻比萨 | 300 | 200 | 13-15 |
| | 将冷冻比萨放在低支架上。 | | |
| 自制宽面条/奶汁烤面食 | 500 | 180 | 25-30 |
| | 将面食放入耐热盘中。将盘子放到低支架上。 | | |
| 烤蔬菜 | 300 | 200 | 6-10 |
| | 冲洗并准备蔬菜，切成片（例如胡瓜、茄子、青椒、南瓜）。<br>刷上橄榄油并加入调味品。把脆皮烤盘放在低支架上。 | | |





烘烤指南

烘烤
在烘烤模式中，加热元件和侧壁上的风扇同时运转，让热空气在烹调室内循环。此模式适合制作饼干、单张烤饼、面包卷和蛋糕以及水果蛋糕、鸡蛋糕点和蛋奶酥。可以使用所有不会损坏微波炉的常规餐具、焙烤铁罐和焙烤铁板，即您在传统的烘烤烘箱通常使用的任何餐具。

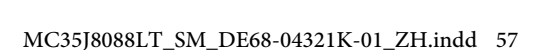
微波 + 烘烤
此组合模式结合使用了微波能量和热空气，从而缩短了烹调时间，制作出表面焦黄酥脆的食物。
微波炉提供了 5 种不同的组合模式，非常便于您的使用。此模式适用于所有种类的肉和家禽以及砂锅菜和奶汁烤菜、松糕、加少量水果的蛋糕、馅饼和酥皮水果甜点、烤蔬菜、烤饼和面包。仅使用微波炉安全的耐热餐具，例如没有金属镶边的玻璃制品、陶器或骨瓷器。

通过快速预热功能预热烤架，等待加热循环完成。按照下面的说明设置功率级别和烹调时间。
取出食物时要戴微波炉手套。

| 食物 | 份量（克） | 模式 | 烹调时间（分钟） |
|---|---|---|---|
| 冷冻比萨（烤好的现成比萨） | 300-400 | 仅 200 ˚C | 15-17 |
| | 将比萨放在低支架上。烘烤后，放置 2-3 分钟。 | | |
| 冷冻的宽面条 | 400 | 450 W + 200 ˚C | 16-18 |
| | 放入大小合适的耐热玻璃盘或留在原来的包装中（注意，此包装应适用于微波和烤箱加热）。将冷冻的宽面条放在低支架上。烹调后，放置 2-3 分钟。 | | |
| 烤牛肉/烤羊肉（五分熟） | 1000-1200 | 450 W + 160 ˚C | 18-20（第一面）<br>15-17（第二面） |
| | 给牛肉/羊肉刷油，加上胡椒粉、盐和辣椒粉。将肉放在低支架上，较肥的一面朝下。烹调后，用铝箔包好，放置 10-15 分钟。 | | |
| 冷冻面包卷 | 350（6 块） | 100 W + 160 ˚C | 6-8 |
| | 将面包卷摆成一圈，放在低支架上。放置 2-3 分钟。 | | |
| 大理石花纹蛋糕 | 700 | 仅 180 ˚C | 70-80 |
| | 将新鲜的生面团放在一个小的矩形黑色金属烤盘（长度为 25 厘米）上。将盘子放在低支架上。烘焙后，放置 5-10 分钟。 | | |

烹调智能









# 烹调智能

| 食物 | 份量（克） | 模式 | 烹调时间（分钟） |
| --- | --- | --- | --- |
| 小蛋糕 | 每块 30 | 仅 165 ℃ | 25-35 |
| | 将最多 12-15 个小蛋糕/松糕放在脆皮烤盘上的纸杯内。<br>将烤盘放在低支架上。烘焙后，放置 5 分钟。 | | |
| 牛角包/面包卷<br>（新鲜的生面团） | 200-250 | 仅 200 ℃ | 13-18 |
| | 将冷藏的新月形面包或面包卷放在烘焙纸上，再放到低支架上。 | | |
| 冷冻蛋糕 | 1000 | 180 W + 160 ℃ | 16-18 |
| | 将冷冻的蛋糕直接放在低支架上。<br>在解冻和加热后，放置 15-20 分钟。 | | |
| 自制奶汁烤土豆 | 500 | 600 W<br>180 ℃ | 5-7（第一面）<br>12-16（第二面） |
| | 将奶汁烤土豆放入耐热盘中。将盘子放到低支架上。 | | |
| 自制乳蛋饼<br>（中等大小） | 500-600 | 170 ℃ | 40-42 |
| | 使用烘烤模式将微波炉预热到 170 ℃。使用中型金属平底锅准备乳蛋饼，然后放到低支架上。请参考热风自动烹调指南中的烹调方法。 | | |
| 自制乳蛋饼（大尺寸） | 900-1000 | 180 W + 170 ℃ | 38-40 |
| | 使用烘烤模式将微波炉预热到 170 ℃，无需预热脆皮烤盘。<br>使用脆皮烤盘准备乳蛋饼，然后放到低支架上。<br>请参考热风自动烹调指南中的烹调方法。 | | |









## 轻松快速

溶化黄油
将 50 克黄油放入小的玻璃深盘中。
盖上塑料盖。
使用 900 W 加热 30-40 秒，直到黄油溶化。

融化巧克力
将 100 克巧克力放入小的玻璃深盘中。
使用 450 W 加热 3-5 分钟，直到巧克力溶化。
溶化过程中搅拌一两次。
取出时要戴微波炉手套！

溶化结晶的蜂蜜
将 20 克结晶的蜂蜜放入小的玻璃深盘中。
使用 300 W 加热 20-30 秒，直到蜂蜜溶化。

溶化明胶
将明胶片（10 克）放在冷水中浸泡 5 分钟。
将晾干的明胶放在小的耐热玻璃碗中。
使用 300 W 的功率加热 1 分钟。融化后搅拌。

制作糖浆/糖衣（用于蛋糕）
将速溶糖浆（大约 14 克）与 40 克糖和
250 毫升冷水混合。
使用 900 W 在耐热玻璃碗中不盖盖烹调 3½ 到 4½ 分钟，直到糖浆/糖衣透明为止。烹调过程中搅拌两次。

制作果酱
将 600 克水果（例如多种浆果）放入一个大小合适的带盖耐热玻璃碗中。加 300 克果酱糖并充分搅拌。使用 900 W 盖着盖子烹调 10-12 分钟。烹调过程中搅拌多次。直接倒入带拧盖的小果酱玻璃瓶中。盖着盖子放置 5 分钟。

制作布丁
按照厂家的说明将布丁粉、糖和牛奶（500 毫升）混合并充分搅拌。
使用大小合适的带盖耐热玻璃碗。
使用 900 W 盖着盖子烹调 6½ 到 7½ 分钟。
烹调过程中充分搅拌多次。

烘焦杏仁片
将 30 克切成片的杏仁均匀地放在中等大小的瓷盘上。使用 600 W 烘焦 3½ 到 4½ 分钟，烘焦过程钟多次搅拌。
在微波炉中放置 2-3 分钟。
取出时要戴微波炉手套！





# 疑难解答

您可能会在使用微波炉时遇到问题。在这种情况下，请先检查下表，并尝试给出的建议。如果问题仍然存在，或者如果有任何信息代码一直出现在显示屏上，请联系当地三星服务中心。

## 检查点

如果您在使用微波炉时遇到问题，请先检查下表，并尝试给出的建议。

| 问题 | 原因 | 措施 |
|---|---|---|
| 常规 | | |
| 无法正常按下按钮。 | 按钮之间可能卡住了异物。 | 取出异物，然后重试。 |
| | 对于触控型号：外表面上有水份。 | 从外表面上擦除水份。 |
| | 儿童安全锁被激活。 | 关闭儿童安全锁功能。 |
| 不显示时间。 | 没有电源供电。 | 确保电源供电正常。 |
| | 启动了 环保 省电功能。 | 关闭 环保 功能。 |
| 微波炉不工作。 | 没有电源供电。 | 确保电源供电正常。 |
| | 微波炉门处于打开状态。 | 关闭微波炉门并重试。 |
| | 微波炉门打开安全机构上覆盖了异物。 | 取出异物，然后重试。 |
| 运行期间微波炉停止。 | 用户打开了门以将食物翻面。 | 在给食物翻面后，再次按 开始 按钮以继续运行。 |









| 问题 | 原因 | 措施 |
| --- | --- | --- |
| 在运行期间关闭了电源。 | 微波炉一直长时间持续烹调。 | 在长时间持续烹调后，请让微波炉冷却下来。 |
| | 冷却风扇不工作。 | 听到冷却风扇的声音。 |
| | 尝试在清空食物后运行微波炉。 | 在微波炉内放入食物。 |
| | 没有为微波炉留出足够的通风空间。 | 微波炉的前部和后部设有用于通风的进气口/排气口。<br>请按照产品安装指南中的规定留出空隙。 |
| | 多个电源插头在使用同一个插座。 | 请为微波炉指定一个专用插座。 |
| 微波炉没有供电。 | 没有电源供电。 | 确保电源供电正常。 |
| 运行期间听到爆裂声，并且微波炉停止了工作。 | 烹调密封包装的食物或使用带盖的容器可能会导致出现爆裂声。 | 请不要使用密封容器，因为它们可能会在烹调期间由于盛放食物膨胀而发生爆裂。 |
| 运行期间微波炉外表面过热。 | 没有为微波炉留出足够的通风空间。微波炉的前部和后部设有用于通风的进气口/排气口。 | 请按照产品安装指南中的规定留出空隙。 |
| | 微波炉顶部放置了物品。 | 清除微波炉顶部放置的所有物品。 |
| 微波炉门无法正常打开。 | 食物残渣粘在了微波炉门与内部之间。 | 清洁微波炉，然后打开门。 |







# 疑难解答

| 问题 | 原因 | 措施 |
| --- | --- | --- |
| 微波炉不加热。 | 如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。 | 在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。<br>减少烹调的食物量，然后重新启动功能。<br>使用平底烹调容器。 |
| 加热缓慢或火力微弱。 | 如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。 | 在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。<br>减少烹调的食物量，然后重新启动功能。<br>使用平底烹调容器。 |
| 加热功能不工作。 | 如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。 | 在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。<br>减少烹调的食物量，然后重新启动功能。<br>使用平底烹调容器。 |
| 解冻功能不工作。 | 如果同时烹调太多食物或使用了不合适的餐具，微波炉可能会不工作。 | 在微波安全容器内放入一杯水，运行微波炉 1-2 分钟，检查水是否被加热。<br>减少烹调的食物量，然后重新启动功能。<br>使用平底烹调容器。 |
| 内部照明灯光线昏暗或不亮。 | 微波炉门被长时间打开。 | 在使用 Eco（环保）功能时，内部照明灯会自动关闭。<br>关闭并重新打开门或按“取消”按钮。 |
| | 内部照明灯上覆盖了异物。 | 清洁微波炉内部，并再次检查。 |



| 问题 | 原因 | 措施 |
|---|---|---|
| 烹调过程中发出蜂鸣声。 | 如果正在使用自动烹调功能，此蜂鸣声表示解冻期间给食物翻面的时间到了。 | 在给食物翻面后，再次按 开始按钮以重新开始运行。 |
| 微波炉未处于水平位置。 | 微波炉未安装在平坦表面上。 | 确保微波炉安装在平稳的表面上。 |
| 烹调期间产生了火花。 | 运行微波炉/解冻功能期间，使用了金属容器。 | 请勿使用金属容器。 |
| 当电源接通时，微波炉立即开始工作。 | 微波炉门未正常关闭。 | 关闭微波炉门，然后再次检查。 |
| 微波炉带电。 | 电源或电源插座未正确接地。 | 确保电源和电源插座正确接地。 |
| 出现了滴水现象。 | 根据烹调的食物，有时候可能会出现水或水蒸气。<br>这不是微波炉故障。 | 让微波炉冷却，然后用干抹布擦拭。 |
| 有蒸汽从微波炉门泄漏出来。 | 根据烹调的食物，有时候可能会出现水或水蒸气。<br>这不是微波炉故障。 | 让微波炉冷却，然后用干抹布擦拭。 |
| 微波炉内有残留的水。 | 根据烹调的食物，有时候可能会出现水或水蒸气。<br>这不是微波炉故障。 | 让微波炉冷却，然后用干抹布擦拭。 |
| 微波炉内照明灯亮度发生变化。 | 照明灯亮度会根据使用的不同功能随着输出功率的变化而变化。 | 烹调期间输出功率变化不是故障。这不是微波炉故障。 |
| 烹调已结束，但是冷却风扇仍然在运行。 | 为了给微波炉通风，在烹调完成之后，冷却风扇会继续运行约 5 分钟。 | 这不是微波炉故障。 |










# 疑难解答

| 问题 | 原因 | 措施 |
| --- | --- | --- |
| 按 +30秒 按钮，微波炉开始运行。 | 这种情况发生在微波炉未运行时。 | 按照微波炉设计，可在未运行时通过按 +30秒 按钮启动微波炉。 |
| 转盘 | | |
| 在转动期间，转盘偏离了原位或停止了转动。 | 缺少转盘支撑环，或转盘支撑环安装位置不正确。 | 安装转盘支撑环，然后重试。 |
| 转盘转动缓慢费力。 | 转盘支撑环安装位置不正确，烹调的食物过多，或者容器太大并且碰触到了微波炉内部。 | 调整食物量，并且不要使用太大的容器。 |
| 转盘在转动期间发出嘎吱声和噪音。 | 有食物残渣粘到了微波炉底部。 | 清除粘到微波炉底部的任何食物残渣。 |







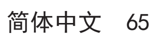







| 问题 | 原因 | 措施 |
| --- | --- | --- |
| 烤 | | |
| 运行期间微波炉内冒出烟来。 | 首次使用微波炉时，初始运行期间，加热器可能会产生烟雾。 | 这不是故障，微波炉在使用 2-3 次后，此现象应该会消除。 |
| | 加热器上粘附了食物。 | 让微波炉冷却，然后从加热器上清除食物。 |
| | 食物离烤架太近。 | 烹调期间将食物放在离烤架距离适当的位置。 |
| | 食物没有正确准备和/或摆放。 | 确保正确准备和摆放食物。 |
| 微波炉构造 | | |
| 微波炉不加热。 | 微波炉门处于打开状态。 | 关闭微波炉门并重试。 |
| 预热期间微波炉内冒出烟来。 | 首次使用微波炉时，初始运行期间，加热器可能会产生烟雾。 | 这不是故障，微波炉在使用 2-3 次后，此现象应该会消除。 |
| | 加热器上粘附了食物。 | 让微波炉冷却，然后从加热器上清除食物。 |
| 在使用微波炉时，闻到了烧灼或塑料气味。 | 使用了塑料或非耐热餐具。 | 使用适合高温烹调的玻璃餐具。 |
| 微波炉内散发出难闻的异味。 | 有食物残渣或塑料熔化并粘在了微波炉内。 | 使用蒸煮功能，然后用干布擦拭。<br>您可以在内部放一些柠檬片，然后运行微波炉，可更快去除异味。 |





# 疑难解答

| 问题 | 原因 | 措施 |
|---|---|---|
| 微波炉不能正常烹调。 | 烹调期间频繁开关微波炉门。 | 除非您正在烹调需要翻动的食物，否则不要频繁开关微波炉门。如果您经常打开微波炉门，会降低内部温度，这可能会影响烹调结果。 |
| | 微波炉控制设置不正确。 | 正确设置微波炉控制，然后重试。 |
| | 未正确插入烤架或其他附件。 | 请正确插入附件。 |
| | 使用了类型或尺寸错误的餐具。 | 重新设置微波炉控制，或使用合适的平底餐具。 |





## 信息代码

如果微波炉仍然无法正常使用，您可能会在显示屏上看到信息代码。
请先检查下表，并尝试给出的建议。

<table>
<tr><th>代码</th><th>描述</th><th>措施</th></tr>
<tr><td rowspan="2">C-20</td><td>温度传感器断开。</td><td rowspan="4">拔掉微波炉电源线，联系当地三星服务中心。</td></tr>
<tr><td>温度传感器短路。</td></tr>
<tr><td>C-A1</td><td>打开或关闭 1 分钟后，如果微波炉不能感应到阻尼器信号，则会出现此代码。</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>如果主要和辅助 MICOM 之间<br>没有通信讯号，则会出现此代码。</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>当微波炉温度过高时，则会出现此代码。<br>如果在运行期间温度超过了各种模式的上限温度，则会出现此代码。（火力感应。）</td><td>拔掉电源线让设备有足够的时间冷却下来，然后重新启动微波炉。</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td rowspan="2">触摸键失灵。</td><td>按 停止（STOP）按钮再次尝试。</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>拔掉电源线让设备有足够的时间冷却下来，然后将按钮清洁干净。（灰尘、水渍）<br>如果此问题仍然存在，请联系当地三星服务中心。</td></tr>
</table>







# 技术规范

三星一直都在致力于改进其产品的品质。设计规范及其用户说明如有更改，恕不另行通知。

| 电源 | | 240 V ~ 50 Hz |
|---|---|---|
| 耗电量 | 最大功率 | 3000 W |
| | 微波 | 1450 W |
| | 烤 | 2350 W |
| | 烘烤 | 2650 W |
| | 热风 | 2900 W |
| 输出功率 | | 100 W / 900 W（IEC - 705） |
| 工作频率 | | 2450 MHz |
| 磁电管 | | OM75P（20） |
| 冷却方式 | | 冷却风扇电机 |
| 尺寸<br>（宽 x 高 x 厚） | 主设备<br>（包括把手） | 528 x 404 x 470 毫米 |
| | 烹调室 | 400 x 219 x 396.5 毫米 |
| 容积 | | 35 升 |
| 重量 | 净重 | 约 28.5 千克 |






# 备忘录






# 备忘录






# 备忘录








使用之前，请认真阅读《使用说明和安全注意事项》。

请注意三星保修服务不包括产品操作讲解、纠正不当安装、进行正常清洁或维护。

是否有任何问题或意见？

| 国家或地区 | 请拨打电话 | 或访问我们的网站 |
|---|---|---|
| AUSTRALIA | 1300 362 603 | www.samsung.com/at/support |
| NEW ZEALAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/nz/support |
| CHINA | 400-810-5858 | www.samsung.com/cn/support |
| HONG KONG | (852) 3698 4698 | www.samsung.com/hk/support (Chinese)<br>www.samsung.com/hk_en/support (English) |
| INDIA | 1800 3000 8282 - Toll Free<br>1800 266 8282 - Toll Free | www.samsung.com/in/support |
| BANGLADESH | 09612300300 | www.samsung.com/in/support |
| INDONESIA | 021-56997777<br>08001128888 | www.samsung.com/id/support |
| JAPAN | 0120-363-905 | www.samsung.com/jp/support |
| MALAYSIA | 1800-88-9999<br>603-77137477 (Overseas contact) | www.samsung.com/my/support |
| PHILIPPINES | 1-800-10-7267864 [PLDT]<br>1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile]<br>02-4222111 [Other landline] | www.samsung.com/ph/support |
| SINGAPORE | 1800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com/sg/support |
| THAILAND | 0-2689-3232,<br>1800-29-3232 | www.samsung.com/th/support |
| TAIWAN | 0800-329999 | www.samsung.com/tw/support |
| VIETNAM | 1800 588 889 | www.samsung.com/vn/support |
| MACAU | 0800 333 | www.samsung.com/support |
| MYANMAR | +95-01-2399-888 | |
| SRI LANKA | 94117540540 | |





DE68-04321K-01

# Microwave oven

## User manual

MC35J8088**



# Contents

# Using this user manual



You have just purchased a SAMSUNG microwave oven. Your Owner's Instructions contains valuable information on cooking with your microwave oven:

- Safety precautions
- Suitable accessories and cookware
- Useful cooking tips
- Cooking tips

## The following symbols are used in this User Manual:

**WARNING**

Hazards or unsafe practices that may result in **severe personal injury or death**.

**CAUTION**

Hazards or unsafe practices that may result in **minor personal injury or property damage**.

**NOTE**

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

# Safety instructions

## IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE.

MAKE SURE THAT THESE SAFETY PRECAUTIONS ARE OBEYED AT ALL TIMES.

BEFORE USING THE OVEN, CONFIRM THAT THE FOLLOWING INSTRUCTIONS ARE FOLLOWED.

## Microwave function only

**WARNING**: If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

**WARNING**: It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

**WARNING**: Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

This appliance is intended to be used in household only and it is not intended to be used such as:

- staff kitchen areas in shops, offices and other working environments;
- farm houses;
- by clients in hotels, motels and other residential environments;
- bed and breakfast type environments.

**WARNING**: Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

**WARNING**: This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.

The microwave oven is intended for heating food and beverages. Drying of food or clothing and heating of warming pads, slippers, sponges, damp cloth and similar may lead to risk of injury, ignition or fire.

If smoke is emitted (observed), switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.

**WARNING**: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.

**WARNING**: The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.

The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.

# Safety instructions



Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

The appliance is not intended for installing in road vehicles, caravans and similar vehicles etc.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The appliance should not be cleaned with a water jet.

This oven should be positioned proper direction and height permitting easy access to cavity and control area.

Before using the your oven first time, oven should be operated with the water during 10 minute and then used.

If the oven generates a strange noise, a burning smell, or smoke is emitted, unplug the power plug immediately and contact your nearest service center.

The microwave oven has to be positioned so that plug is accessible.

The microwave oven is intended to be used on the counter top (freestanding) use only, the microwave oven shall not be placed in a cabinet.

## Oven function only - Optional

**WARNING**: When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.

**WARNING**: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

**WARNING**: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

**WARNING**: The appliance and its accessible parts become hot during use.

Care should be taken to avoid touching heating elements.

Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

# Safety instructions



The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## General safety

**⚠ WARNING**

Only qualified staff should be allowed to modify or repair the appliance.

Do not heat liquids and other food in sealed containers for microwave function.

For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.

Do not install this appliance; near heater, inflammable material; in a humid, oily or dusty location, in a location exposed to direct sunlight and water or where gas may leak; on un level ground.

This appliance must be properly grounded in accordance with local and national codes.

Remove all foreign substances such as dust or water from the power plug terminals and contact points using a dry cloth on a regular basis.

Do not pull or excessively bend or place heavy objecton the power cord.

In the event of a gas leak (such as propane gas, LP gas, etc.), ventilate immediately without touching the power plug.

Do not touch the power plug with wet hands.

Do not turn the appliance off by unplugging the power plug while an operation is in progress.

Do not insert fingers or foreign substances, If any foreign substance such as water has entered the appliance, unplug the power plug and contact your nearest service centre.

Do not apply excessive pressure or impact to the appliance.

Do not place the oven over a fragile object such as a sink or glass object.

Do not use benzene, thinner, alcohol, steam cleaner or high pressure cleaner to clean the appliance.

Ensure that the power voltage, frequency and current are the same as those of the product specifications.

Plug the power plug into the wall socket firmly. Do not use a multiple plug adapter, an extension cord or an electric transformer.

Do not hook the power cord on a metal object, insert the power cord between the objects or behind the oven.

Do not use a damaged power plug, damaged power cord or loose wall socket. When the power plug or power cord is damaged, contact your nearest service centre.

Do not pour or directly spray water onto the oven.

Do not place objects on the oven, inside or on the door of the oven.

Do not spray volatile material such as insecticide onto the surface of the oven.

Do not store flammable materials in the oven. Take special care when heating dishes or drinks that contain alcohol as alcohol vapours may contact a hot part of the oven.

Keep children away from the door when opening or closing it as they may bump themselves on the door or catch their fingers in the door.

WARNING: Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container; To prevent this situation ALWAYS allow a standing time of at least 20 seconds after the oven has been switched off so that the temperature can equalize. Stir during heating, if necessary, and ALWAYS stir after heating.

In the event of scalding, follow these FIRST AID instructions:

- Immerse the scalded area in cold water for at least 10 minutes.
- Cover with a clean, dry dressing.
- Do not apply any creams, oils or lotions.

Do not put the tray or rack in water shortly after cooking because it may cause breakage or damage of the tray or rack.

Do not operate the microwave oven for deep fat frying because the oil temperature cannot be controlled. This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

**⚠ CAUTION**

Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens; DO NOT use any metallic containers, Dinnerware with gold or silver trimmings, Skewers, forks, etc.

Remove wire twist ties from paper or plastic bags.

# Safety instructions



Reason: Electric arcing or sparking may occur and may damage the oven.

Do not use your microwave oven to dry papers or clothes.

Use shorter times for smaller amounts of food to prevent overheating and burning food.

Do not immerse the power cable or power plug in water and keep the power cable away from heat.

Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended; Also do not heat airtight or vacuum-sealed bottles, jars, containers, nuts inshells, tomatoes etc.

Do not cover the ventilation slots with cloth or paper. They may catch fire as hot air escapes from the oven. The oven may also overheat and switch itself off automatically, and will remain off until it cools sufficiently.

Always use oven mitts when removing a dish from the oven to avoid unintentional burns.

Stir liquids halfway during heating or after heating ends and allow the liquid stand at least 20 seconds after heating to prevent eruptive boiling.

Stand at arms length from the oven when opening the door to avoid getting scalded by escaping hot air or steam.

Do not operate the microwave oven when it is empty. The microwave oven will automatically shut down for 30 minutes for safety purposes. We recommend placing a glass of water inside the oven at all times to absorb microwave energy in case the microwave oven is started accidentally.

Install the oven in compliance with the clearances stated in this manual. (See installing your microwave oven.)

Take care when connecting other electrical appliances to sockets near the oven.

## Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy. (Microwave function only)

Failure to observe the following safety precautions may result in harmful exposure to microwave energy.

**A.** Under no circumstances should any attempt be made to operate the oven with the door open or to tamper with the safety interlocks (door latches) or to insert anything into the safety interlock holes.

**B.** Do NOT place any object between the oven door and front face or allow food or cleaner residues to accumulate on sealing surfaces. Ensure that the door and door sealing surfaces are kept clean by wiping after use first with a damp cloth and then with a soft dry cloth.

**C.** Do NOT operate the oven if it is damaged until it has been repaired by a qualified microwave service technician trained by the manufacturer. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the:

**1)** door (bent)

**2)** door hinges (broken or loose)

**3)** door seals and sealing surfaces

**D.** The oven should not be adjusted or repaired by anyone other than a properly qualified microwave service technician trained by the manufacturer.

Samsung will charge a repair fee for replacing an accessory or repairing a cosmetic defect if the damage to the unit and/or damage to or loss of the accessory was caused by the customer. Items this stipulation covers include:

**A.** A dented, scratched, or broken door, handle, out-panel, or control panel.

**B.** A broken or missing tray, guide roller, coupler, or wire rack.

- Use this appliance only for its intended purpose as described in this instruction manual. Warnings and Important Safety Instructions in this manual do not cover all possible conditions and situations that may occur. It is your responsibility to use common sense, caution, and care when installing, maintaining, and operating your appliance.
- Because these following operating instructions cover various models, the characteristics of your microwave oven may differ slightly from those described in this manual and not all warning signs may be applicable. If you have any questions or concerns, contact your nearest service centre or find help and information online at www.samsung.com.
- This microwave oven is supposed for heating food. It is intended for domestic home-use only. Do not heat any type of textiles or cushions filled with grains, which could cause burns and fire. The manufacturer cannot be held liable for damage caused by improper or incorrect use of the appliance.
- Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possible result in a hazardous situation.

# Safety instructions

## Installation & Wiring Instructions

IMPORTANT NOTE :

The mains lead on this equipment is supplied with a moulded plug incorporating a fuse.
The value of the fuse is indicated on the pin face of the plug and, if it requires replacing, a fuse approved to BS1363 of the same rating must be used.
Never use the plug with the fuse cover omitted if the cover is detachable. If a replacement fuse cover is required, it must be of the same colour as the pin face of the plug.
Replacement covers are available from your Dealer. If the fitted plug is not suitable for the power points in your house or the cable is not long enough to reach a power point, you should obtain a suitable safety approved extension lead or consult your Dealer for assistance.
However, if there is no alternative to cutting off the plug, remove the fuse and then safely dispose of the plug. Do not connect the plug to a mains socket, as there is a risk of shock hazard from the bared flexible cord.

## Wiring instructions

WARNING THIS APPLIANCE MUST BE EARTHED.

This appliance must be earthed. In the event of an electrical short circuit, earthing reduces the risk of electric shock providing an escape wire for the electric current. The appliance is equipped with a mains lead which includes an earth wire for connecting to the earth terminal of your mains plug. The plug must be plugged into a socket that is properly installed and earthed.

**NOTE**

The wires in this mains lead are coloured in accordance with the following code:

- Green and yellow : Earth
- Blue : Neutral
- Brown : Live

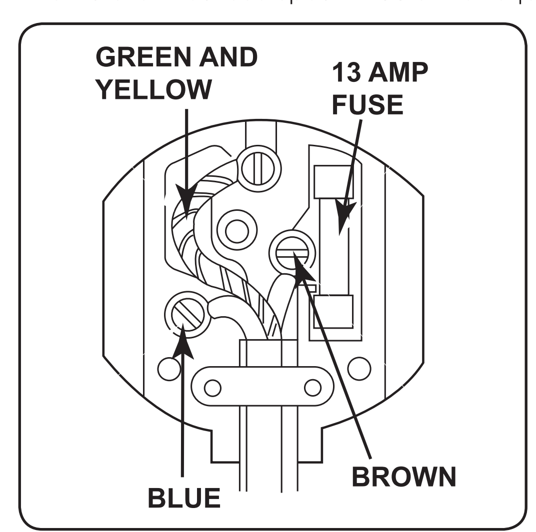
As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings indentifying the terminals in your plug, proceed as follows.

Connect the green and yellow wire to the terminal in the plug marked with the letter E or the earth symbol ( ⏚ ) or coloured green or green-and-yellow.

Connect the blue wire to the terminal marked with the letter N or coloured black.
Consult a qualified electrician or service technician if in doubt about any of these instructions.

**NOTE**

The manufacturer of this oven will not accept any liability for damage to persons or material for non observance of these requirements.
There are no user-serviceable parts inside the oven and if the mains lead of this appliance is damaged, it must only be replaced by qualified service personnel approved by the manufacturer because special tools are required.




**WARNING**

Ensure that the plug and power cord are not damaged before use. If you have any reason to remove the moulded plug from this appliance, immediately remove the fuse and dispose of the plug.
Do not connect the plug to a mains socket under any circumstances as there is a danger of electric shock.

**WARNING**

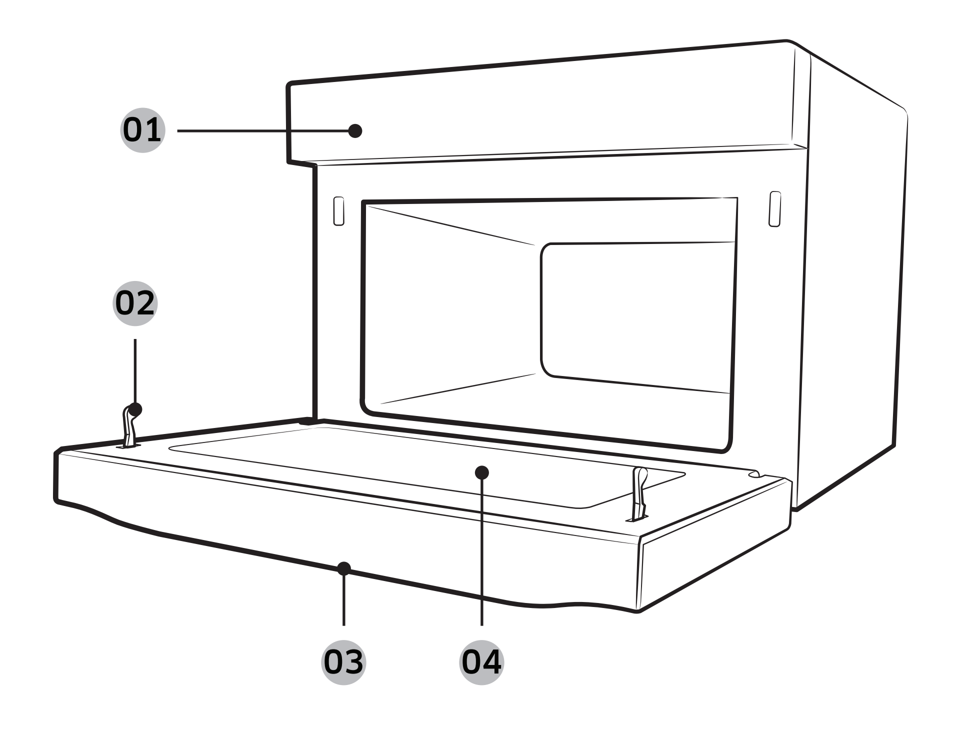
CIRCUITS: Your microwave oven should be operated on a separate circuit from other appliances. Failure to do this may cause the circuit breaker to trip, the fuse to blow, or the food to cook more slowly.

# Installation

## What's included

Make sure all parts and accessories are included in the product package. If you have a problem with the oven or accessories, contact a local Samsung customer centre or the retailer.

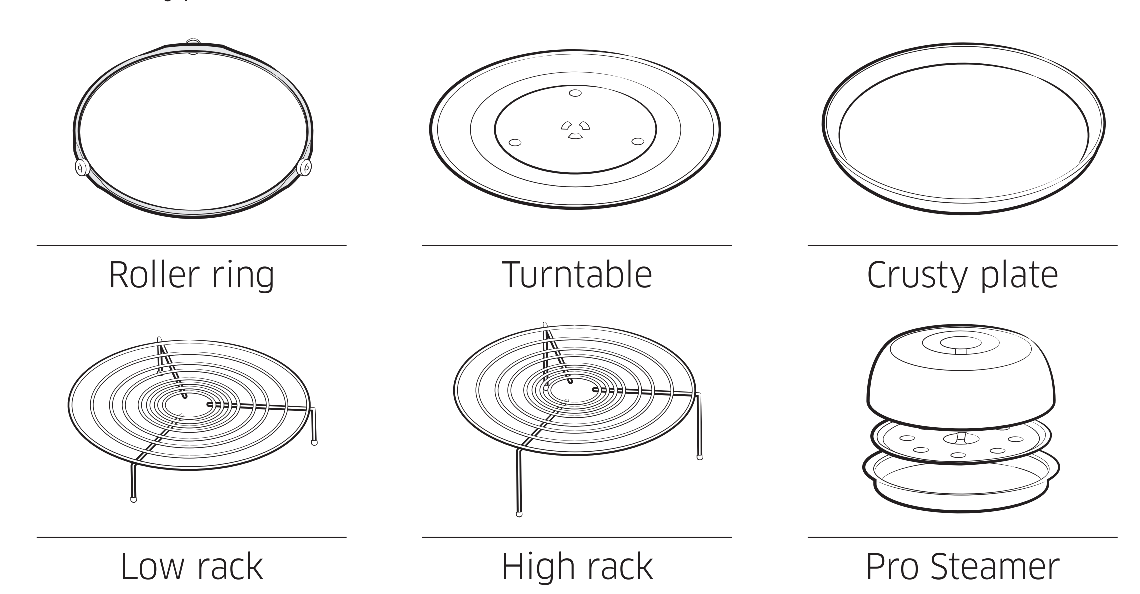
### Oven at a glance




**01** Control panel **02** Safety Door Lock **03** Door Handle
**04** Door

## Accessories

The oven comes with different accessories that help you prepare different types of food.

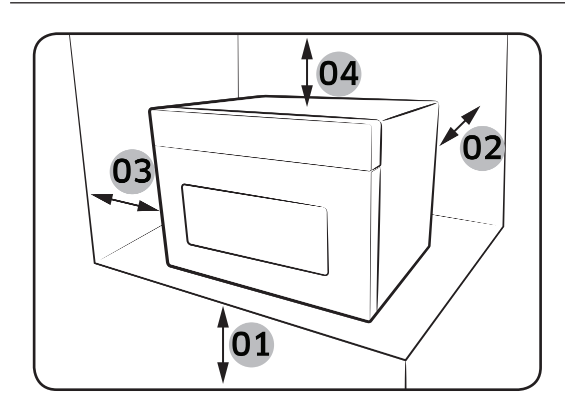


| | |
|---|---|
| Roller ring | Put in the centre of the base. It supports the turntable. |
| Turntable | Put on the roller ring with the centre fitting the coupler. It serves as a cooking base. |
| Racks | Use one of these racks as appropriate to cook two dishes simultaneously. A smaller dish on the turntable, and the other on the selected rack.<br>You can use these racks with Grill Convection or Combination Cooking.<br>**NOTE**<br>Do not use wire racks with Microwave mode. |
| Crusty plate | Put on the turntable. Use this to brown food, or to keep pastries or pizza crisp. |
| Pro Steamer | Pro Steamer is a set of the stainless-steel cover, steam tray, and Crusty plate, which is designed for steam cooking. Use this to brown food such as pastry and pizza dough with Microwave or Grill Convection mode. |

**NOTE**

- Do not operate the oven without the turntable on the roller ring.

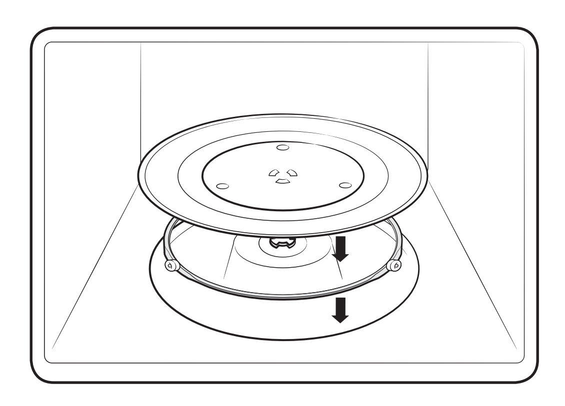
## Installation site




**01** 85 cm from the floor
**02** 10 cm from the rear wall
**03** 10 cm from the side
**04** 20 cm from above

- Select a flat, level surface approx. 85 cm above the floor. The surface must support the weight of the oven.
- Secure room for ventilation, at least 10 cm from the rear wall and both sides, and 20 cm from above.
- Do not install the oven in hot or damp surroundings, such as next to other microwave ovens or radiators.
- Conform to the power supply specifications of this oven. Use only approved extension cables if you need to use.
- Wipe the interior and the door seal with a damp cloth before using your oven for the first time.

## Turntable



Remove all packing materials inside the oven.Install the roller ring and turntable. Check that the turntable rotates freely.

# Maintenance

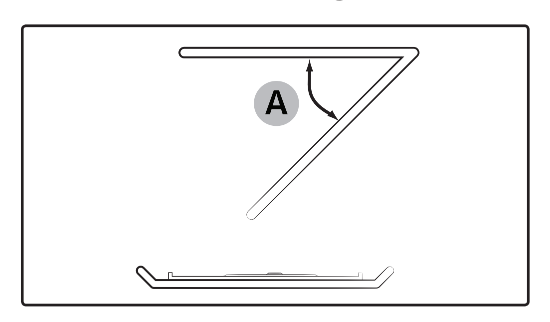
## Cleaning

Clean the oven regularly to prevent impurities from building up on or inside the oven. Also pay special attention to the door, door sealing, and turntable and roller ring (applicable models only).
If the door won't open or close smoothly, first check if the door seals have built up impurities. Use a soft cloth in soapy water to clean both the inner and outer sides of the oven. Rinse and dry well.

### To remove stubborn impurities with bad smells from inside the oven

1. With an empty oven, put a cup of diluted lemon juice on the centre of the turntable.
2. Heat the oven for 10 minutes at max power.
3. When the cycle is complete, wait until the oven cools down. Then, open the door and clean the cooking chamber.

### To clean inside swing-heater models




To clean the upper area of the cooking chamber, lower the top heating element by 45 ° (A) as shown. This will help clean the upper area. When done, reposition the top heating element.

**⚠ CAUTION**

- Keep the door and door sealing clean and ensure the door opens and closes smoothly. Otherwise, the oven's lifecycle may be shortened.
- Take caution not to spill water into the oven vents.
- Do not use any abrasive or chemical substances for cleaning.
- After each use of the oven, use a mild detergent to clean the cooking chamber after waiting for the oven to cool down.

## Replacement (repair)

**⚠ WARNING**

This oven has no user-removable parts inside. Do not try to replace or repair the oven yourself.

- If you encounter a problem with hinges, sealing, and/or the door, contact a qualified technician or  a local Samsung service centre for technical assistance.
- If you want to replace the light bulb, contact a local Samsung service centre. Do not replace it yourself.
- If you encounter a problem with the outer housing of the oven, first unplug the power cord from the power source, and then contact a local Samsung service centre.

## Care against an extended period of disuse

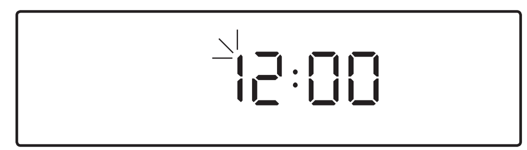
- If you don't use the oven for an extended period of time, unplug the power cord and move the oven to a dry, dust-free location. Dust and moisture that builds up inside the oven may affect the performance of the oven.

# Before you start

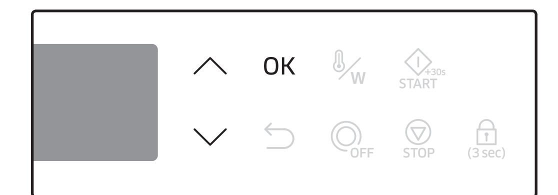
There are a couple of components that you should know before going directly to a recipe. Before or during any cooking mode, you can set/change the clock or the kitchen timer to your needs.

## Clock

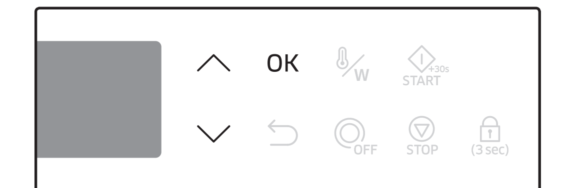
It is important to set the correct clock time to ensure correct automatic operations.




1. Turn on the oven and wait for several seconds to enter Standby state. The hour element blinks.




2. Use the arrow buttons to set the hour, and then press **OK**. The minute element blinks.




3. Use the arrow buttons to set the minute, and then press **OK**.

**NOTE**

- To change the current time later, hold down the up arrow (^) for 3 seconds and follow the above steps.
- The clock time cannot be changed during operations.

## Sound On/Off

You can turn on or off the key tone, beep, or alarm. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

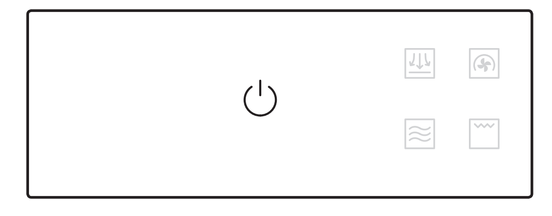



To mute the sound, hold down ∨ for 3 seconds. "OFF" appears on the display.




To unmute the sound, hold down ∨ again for 3 seconds. "ON" appears on the display.

## Power saving



To reduce power consumption, press ⏻ for 1 second. This setting is available only in Standby state (when the current time is displayed).

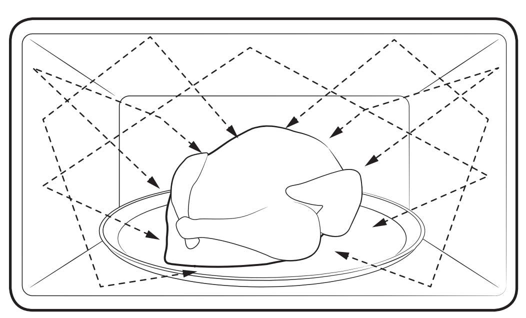
**NOTE**

- When setting the oven after 5 minutes of user inactivity, the oven cancels any ongoing operation and enters Standby state.
- If the oven is paused for over 25 minutes while cooking, the oven enters Standby state.

# Before you start

## About microwave energy

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The oven uses the prebuilt magnetron to generate microwaves which are used to cook or reheat food without deforming or discolouring the food.



1. The microwaves generated by the magnetron are distributed uniformly through the whirling distribution system. This is why the food is cooked evenly.
2. The microwaves are absorbed down to the food up to a depth of approx. 2.5 cm. Then, the microwaves are dissipated inside the food as cooking continues.
3. The cooking time is affected by the following conditions of the food.
   - Quantity and density
   - Moisture content
   - Initial temperature (especially, when frozen)



The cooked food keeps heat in its core after cooking is complete. This is why you must respect the standing time specified in this manual, which ensures cooking evenly down to the core.

## Cookware for microwave

Cookware used for Microwave Mode must allow microwaves to pass through and penetrate food. Metals such as stainless steel, aluminum and copper reflect microwaves. Therefore, do not use cookware made of metallic materials. Cookware marked microwave - safe is always safe for use. For additional information on appropriate cookware refer to the following guide and place a glass of water or some food on the turntable.

Requirements:

- Flat bottom and straight sides
- Tight-fitting lid
- Well-balanced pan with handles that weigh less than the main pan

| Material | | Microwave-safe | Description |
|---|---|---|---|
| Aluminium foil | | △ | Use for a small serving size to protect against overcooking. Arcing can occur if the foil is near the oven wall or if using an excessive amount of foil. |
| Crusty plate | | ○ | Do not use for preheating for more than 8 minutes. |
| Bone china or earthenware | | ○ | Porcelain, pottery, glazed earthenware and bone china are usually microwave-safe, unless decorated with a metal trim. |
| Disposable polyester cardboard dishes | | ○ | Some frozen foods are packaged in these dishes. |
| Fast-food packaging | Polystyrene cups or containers | ○ | Overheating may cause these to melt. |
| | Paper bags or newspaper | × | These may catch fire. |
| | Recycled paper or metal trims | × | These may cause arcing |

# Before you start

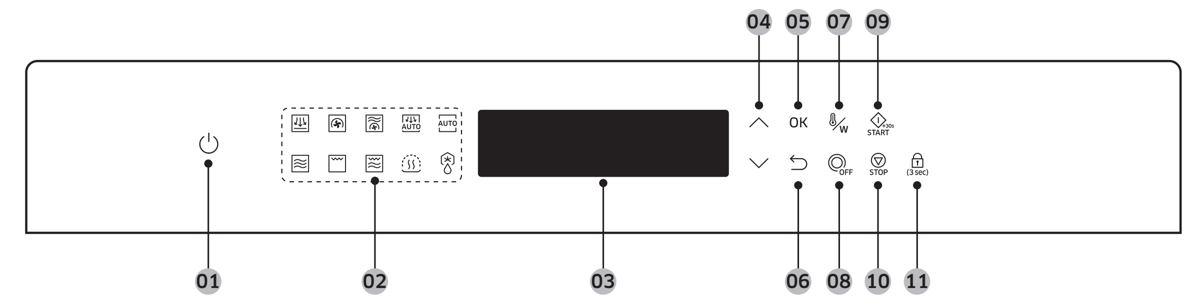
| Material | | Microwave-safe | Description |
| --- | --- | --- | --- |
| Glassware | Oven-to-table ware | ○ | Microwave-safe unless decorated with metal trims. |
| | Fine glassware | ○ | Delicate glassware may break or crack by rapid heating. |
| | Glass jars | ○ | Appropriate for warming only. Remove the lid before cooking. |
| Metal | Dishes | ✕ | These may cause arcing or fire. |
| | Freezer bag with twist-ties | ✕ | |
| Paper | Plates, cups, napkins, and kitchen paper | ○ | Use to cook for a short time. These absorb excess moisture. |
| | Recycled paper | ✕ | Causes arcing. |
| Plastic | Containers | ○ | Use thermoplastic containers only. Some plastics may warp or discolour at high temperatures. |
| | Cling film | ○ | Use to maintain moisture after cooking. |
| | Freezer bags | △ | Use boilable or ovenproof bags only. |
| Wax or grease-proof paper | | ○ | Use to maintain moisture and prevent spattering. |

○ : Microwave safe △ : Use caution ✕ : Microwave unsafe

# Operations

## Control panel

The front panel comes in a wide range of materials and colours. For improved quality, the actual appearance of the oven is subject to change without notice.




| | |
|---|---|
| **01** Power | Press to turn the oven on or off. |
| **02** Feature panel | Press to select a desired cooking mode or function. |
| **03** Display | Shows necessary information of selected function or settings. |
| **04** Up / Down | Use to adjust the setting value for your selection. |
| **05** OK | Press to confirm your settings. |
| **06** Back | Press to return to the default setting. |
| **07** Temperature/ Power Level | Use to change the temperature or power level. |
| **08** Turntable | Press to toggle on and off the turntable. |
| **09** Start | Press to start cooking. This button is also used to fast preheat the oven at maximum power level. |
| **10** Stop | Press to stop operation. This button is also used to cancel the current mode. |
| **11** Child Lock | Press and hold for 3 seconds to activate or deactivate.<br>Child Lock is available only in Standby state. |

**NOTE**

- Standby state: After 5 minutes of inactivity on the control panel, the oven enters Standby state where only the current time is displayed. After 25 more minutes of inactivity, the oven enters Stop state.
- Stop state: When the oven restarts after powering off, only the relevant buttons to the last user action are lit. To switch to Standby state, press **Power** again.

# Operations

Feature overview

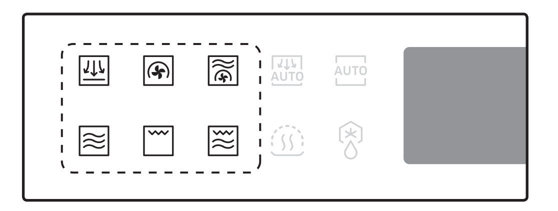
<table>
<tr><th colspan="3">Feature</th><th>Temperature range</th><th>Default temperature</th><th>Max. time</th></tr>
<tr><td rowspan="12">Manual mode</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Hot Blast</td><td>160-230 °C</td><td>200 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Convection</td><td>40-230 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. Use this mode for frozen food or baking.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Convection Combo</td><td>40-200 °C<br>100-450 W</td><td>180 °C<br>450 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">The heating elements generate heat and the convection fan distributes the heat inside the oven, which is reinforced by the microwave energy.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Microwave</td><td>100-900 W</td><td>900 W</td><td>90 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill</td><td>180 °C</td><td>180 °C</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Use this for grilling food such as meat.</td></tr>
<tr><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Grill Combo</td><td>180 °C<br>100-600 W</td><td>180 °C<br>600 W</td><td>60 min.</td></tr>
<tr><td colspan="3">The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy.</td></tr>
</table>

<table>
<tr><th colspan="3">Feature</th><th>Temperature range</th><th>Default temperature</th><th>Max. time</th></tr>
<tr><td rowspan="3">Auto mode</td><td></td><td>Hot Blast Auto</td><td colspan="3">To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.</td></tr>
<tr><td></td><td>Auto</td><td colspan="3">For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes.</td></tr>
<tr><td></td><td>Power Defrost</td><td colspan="3">The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Special functions</td><td rowspan="2"></td><td rowspan="2">Keep Warm</td><td>50-80 ℃</td><td>60 ℃</td><td>3 hrs.</td></tr>
<tr><td colspan="3">Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.</td></tr>
</table>

# Operations

## Manual mode

Step 1. Select mode




On the feature panel, press a manual mode., for example, Convection. The default temperature (or power level) blinks.

Step 2. Set temperaure or Power level




Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the default temperature (or power level). When done, press **OK** to move to the time elements.



**NOTE**

The power level, unless otherwise mentioned, is adjusted according to the set temperature.
If the power level or temperature is not specified within 5 seconds, the oven moves to the cooking time session.

Step 3. Set cooking time

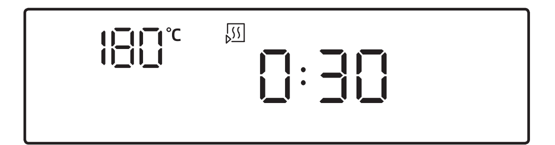



Use the ∧ / ∨ buttons to set the cooking time. When done, press **START** ().

**NOTE**

You can set cooking time after preheating.

Step 4. Preheat




The oven starts preheating until it reaches the set temperature. When complete, the oven beeps and the  indicator disappears.



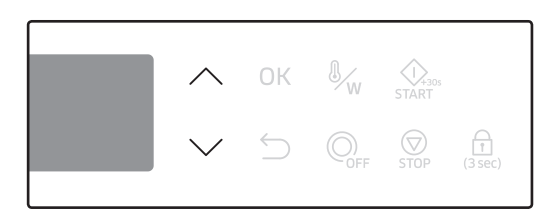


MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_EN.indd 28 2015-04-24 3:51:30

## ⚠ CAUTION

- Always use oven gloves while taking out food.
- Microwave oven may operate for 5 minutes to be cooled when the temperature of oven cavity is hot after cooking. ✳ will be displayed.

### To change the cooking time during cooking




Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the cooking time. Your changes will be applied instantly, and the oven resumes cooking with the new settings.

### To change the temperature or power level during cooking




1. Press 🌡W. The temperature (or power level) element blinks.




2. Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the temperature (or power level), and then press **OK** or 🌡W to confirm the changes.

### To stop operation



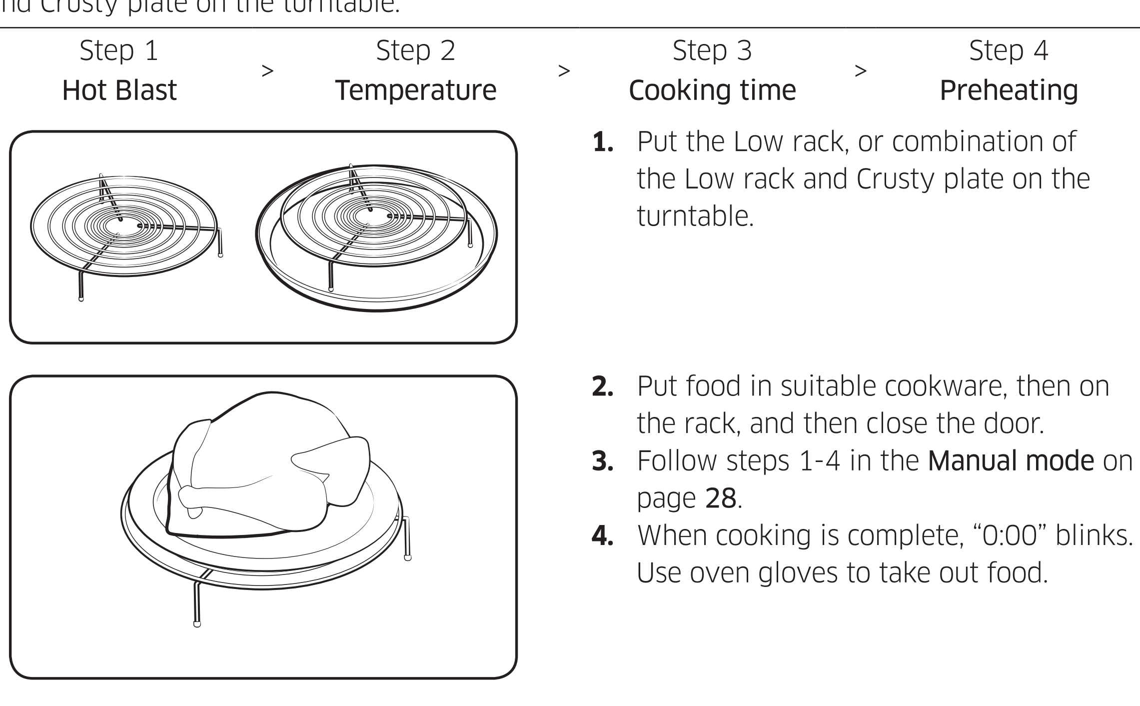

Press **Stop** (STOP) once to stop operation, or twice to cancel the current mode and enter Standby state.

# Operations

### Hot Blast

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.

| Step 1 | > | Step 2 | > | Step 3 | > | Step 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Hot Blast | | Temperature | | Cooking time | | Preheating |



1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 28.
4. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

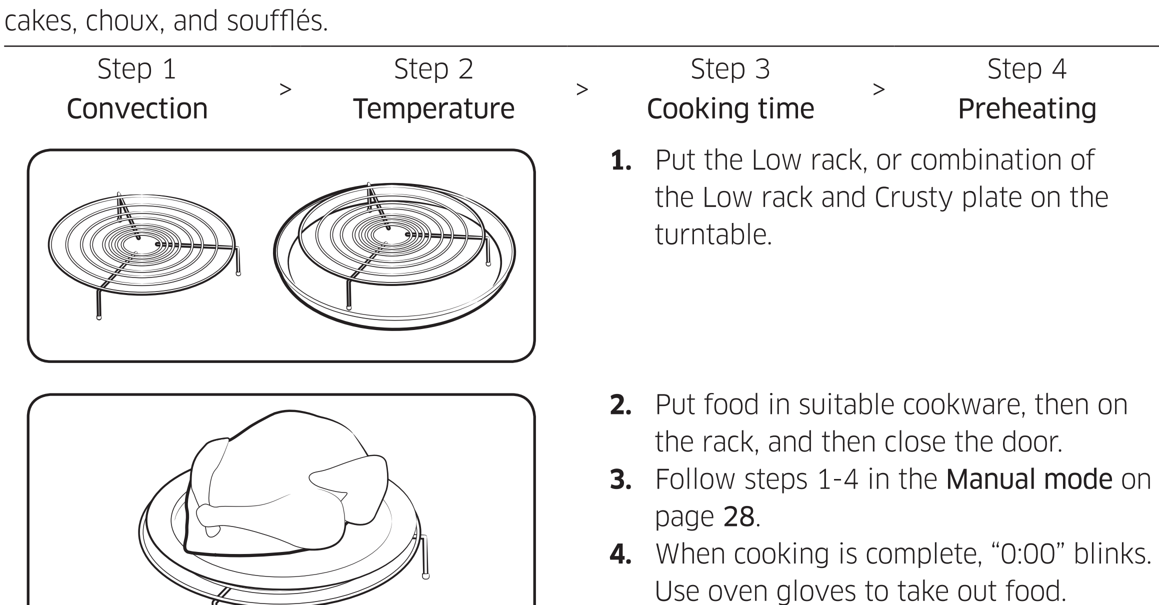
**CAUTION**

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

## Convection

The heating elements generate heat, which is evenly distributed inside the oven by the convection fan. You can use the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.

| Step 1 | | Step 2 | | Step 3 | | Step 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Convection | > | Temperature | > | Cooking time | > | Preheating |

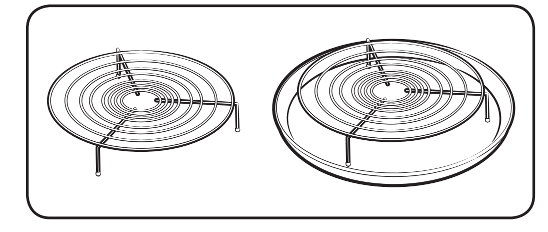


1. Put the Low rack, or combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.
2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 28.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

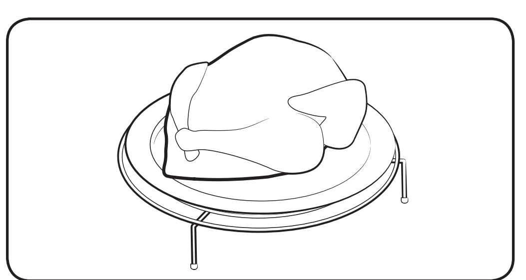
### Convection Combo

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads.

| Step 1 | | Step 2 | | Step 3 | | Step 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Convection Combo | > | Temperature and Power level | > | Cooking time | > | Preheating |



1. Put the Low rack, or the combination of the Low rack and Crusty plate on the turntable.



2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-4 in the Manual mode on page 28.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

**⚠ CAUTION**

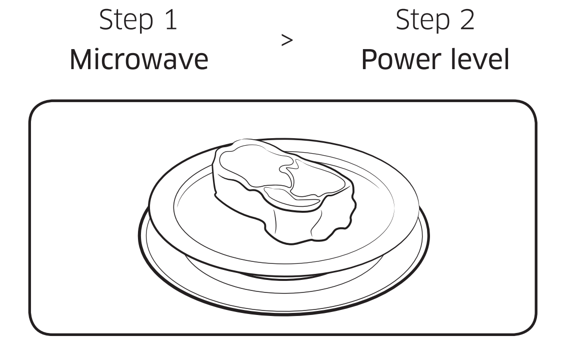
Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

### ≋ Microwave

Microwaves are high-frequency electromagnetic waves. The microwave energy enables food to be cooked or reheated without changing either the form or the colour.

- Use only microwave-safe cookware.

| Step 1 | | Step 2 | | Step 3 | | Step 4 |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Microwave | > | Power level | > | Cooking time | > | - |



1. Put food in a microwave-safe container, then in the centre of the turntable. Close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 28.
3. When cooking is complete, "0:00" blinks. Use oven gloves to take out food.

**Simple start**

To simply heat food for a short period of time at maximum power (900 W), select Microwave, and then press **START** ( ).

Power level

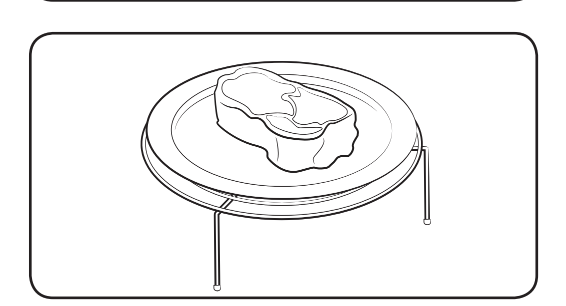
| Level | Percentage (%) | Output power (W) | Description |
|---|---|---|---|
| HIGH | 100 | 900 | Use to heat up liquid. |
| HIGH LOW | 83 | 750 | Use to heat up and cook. |
| MEDIUM HIGH | 67 | 600 | |
| MEDIUM | 50 | 450 | Use to cook meat and heat up vegetables. |
| MEDIUM LOW | 33 | 300 | |
| DEFROST | 20 | 180 | Use to defrost before cooking. |
| LOW | 11 | 100 | Use to defrost vegetables. |

### Grill

The heating elements generate heat. Make sure they are in the horizontal position.

| Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 |
|---|---|---|---|
| Grill | - | Cooking time | - |

1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

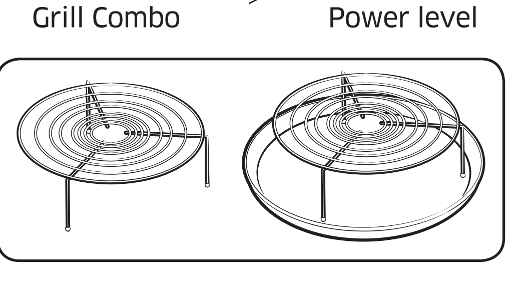


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1 and 3 in the Manual mode on page 28.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

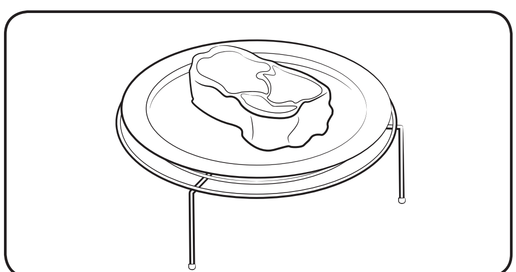
### Grill Combo

The heating elements generate heat, which is reinforced by the microwave energy. Use only microwave-safe cookware, such as glass or ceramic cookware.

| Step 1 | Step 2 | Step 3 | Step 4 |
|---|---|---|---|
| Grill Combo | Power level | Cooking time | - |



1. Put the High rack, or the combination of High rack and Crusty plate on the turntable.

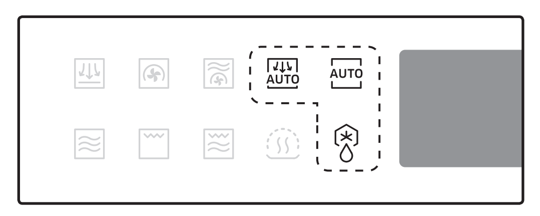


2. Put food in suitable cookware, then on the rack, and then close the door.
3. Follow steps 1-3 in the Manual mode on page 28.
4. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

## Auto mode

The oven offers 3 different auto modes for your convenience: Hot Blast Auto, Auto Cook, and Power Defrost. Select one that best fits your needs.

Step 1. Select mode




On the feature panel, press an auto mode, for example, Hot Blast Auto. The default programme number blinks.

Step 2. Select programme




Use the ∧ / ∨ buttons to select a preferred programme, and then press **OK**. The default weight for the programme blinks.

Step 3. Set serving size or weight




Use the ∧ / ∨ buttons to set the serving size (or weight). When done, press **START** ().

**⚠ CAUTION**

Always use oven gloves while taking out food.

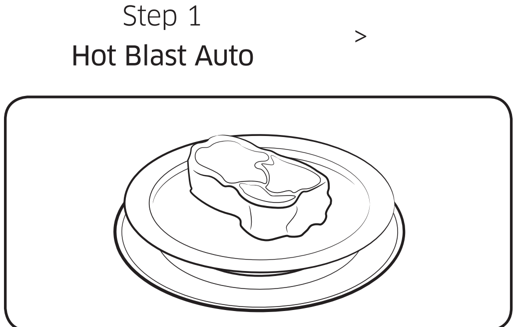
**NOTE**

The cooking time is pre-programmed according to the auto mode, which cannot be changed.

### Hot Blast Auto

Hot Blast is similar to Convection mode. However, the heating elements generate stronger heat and distribute stronger air current inside the oven. This is designed to cook faster while keeping or improving the taste.
To accommodate first-time users of Hot Blast mode, the oven offers 10 auto programmes.

| Step 1 | | Step 2 | | Step 3 |
|---|---|---|---|---|
| Hot Blast Auto | > | 1 to 10 | > | Serving size |



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Auto mode on page 35.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

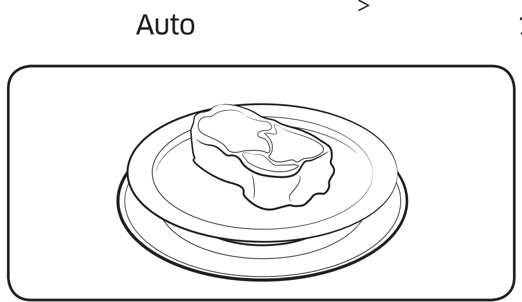
**CAUTION**

Do not use this mode for baking breads, or cooking confectionery. The stronger heat can burn the top of the foods.

### Auto Cook

For cooking beginners, the oven offers a total of 25 auto cooking programmes. Take advantage of this feature to save you time or shorten your learning curve. The cooking time and temperature will be adjusted according to the selected recipe.

| Step 1 | | Step 2 | | Step 3 |
|---|---|---|---|---|
| Auto | > | 1 to 25 | > | Serving size |

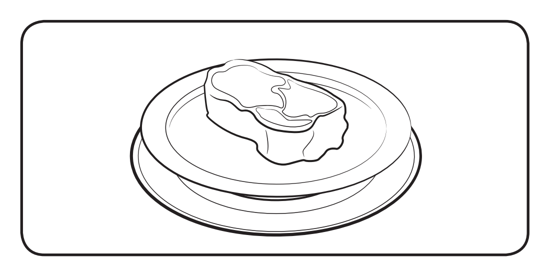


1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Auto mode on page 35.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

Power Defrost

The oven offers 5 defrosting programmes for your convenience. The time and power level are automatically adjusted according to the selected programme.

| Step 1 | | Step 2 | | Step 3 |
|---|---|---|---|---|
| Power Defrost | > | 1 to 5 | > | weight |



1. Put food in suitable cookware, then on the turntable, and then close the door.
2. Follow steps 1-3 in the Auto mode on page 35.
3. When cooking is complete, “0:00” blinks. Use oven gloves to take out food.

## Special functions

Keep Warm

With this function, only the convection heating element operates, and it cycles on and off to keep food warm.

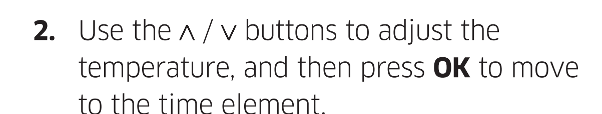
When cooking is complete,






1. On the feature panel, press [icon]. The default temperature (60 °C) blinks.



2. Use the ∧ / ∨ buttons to adjust the temperature, and then press **OK** to move to the time element.




3. Use the ∧ / ∨ buttons to set the time, and then press **START** ([icon]). The oven starts warming.

**CAUTION**

- Always use oven gloves while taking out food.
- Do not use this function to reheat cold foods. Use this only for keeping foods warm that have just been cooked.
- Do not run this function for more than 3 hour. Otherwise, this may affect the food quality.
- To keep food crispy, do not cover the food with Keep Warm.

**NOTE**

To change the temperature during the cycle, press (temperature/W button), and repeat step 2 above.

Keep Warm guide

| Food | Temperature (°C) | Standing time (min.) | Directions |
|---|---|---|---|
| Meals | 80 | 30 | For keeping meat, chicken, gratin, pizza, potatoes, and plated meals warm. |
| Drinks | 80 | 30 | For keeping water, milk, and coffee warm. |
| Breads/ pastries | 60 | 30 | For keeping bread, toast, rolls, muffins, and cake warm. |
| Dishes/ crockery | 70 | 30 | For preheating dishes and crockery. Arrange the dishes over the turntable. Do not overload. (maximum load: 7 kg) |

## Auto cooking

**Hot Blast Auto guide**

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| H1 | Frozen Pan Pizza | 400-450 | Remove a package and place the Pizza on a low rack. Put in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| H2 | Homemade Pizza | 500-550 | Ingredients<br>• Pizza dough (200-220 g)<br>150 g strong white bread flour, 3 g dried yeast, 0.5 tbsp olive oil, 100 ml warm water, 0.5 tbsp sugar and salt<br>• Topping<br>100 g Sliced Vegetables, 100 g Tomato puree, 80-100 g grated Mozzarella cheese<br>Method<br>Put the flour, yeast, oil, salt and warm water in a bowl and mix to a wettish dough. Knead in a mixer or by hand about 5-10 mins. Cover with lid and prove for 30 min.<br>Roll out into crusty plate. Spread the tomato puree on the dough and add vegetables. Sprinkle cheese evenly on top.<br>put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| H3 | Homemade Lasagne | 1000-1100 | Ingredients<br>2 tbsp olive oil, 500 g minced beef, 100 g tomato sauce, 100 ml beef stock, 150 g dried lasagne sheets, 1 onion (chopped) 1 tsp each of dried parsley flakes, oregano, basil, 200 g grated mozzarella cheese<br>Method<br>Sauce: Heat the oil in a frying pan, then cook the minced beef and chopped onion for about 10 min until browned all over. Pour over the tomato sauce and beef stock, add the dried herbs. Bring up to the boil, then simmer for 10 min.<br>Use dried, precooked lasagna noodles.<br>Layer noodle, meat sauce, and cheese then repeat. Then sprinkle evenly with remaining mozzarella cheese on the top of noodles and put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| H4 | Homemade Gratin | 600-650<br>1200-1250 | Ingredients (1200-1250 g)<br>800 g potatoes, 100 ml milk, 100 ml cream, 50 g beaten whole egg, 1 tsp each of salt, pepper, nutmeg, 150 g grated mozzarella cheese, butter, thyme<br>* In case of 600-650 g, Use half quantity.<br>Method<br>Peel potatoes and slice them to 3 mm thickness. Rub the butter all over the surface of a gratin dish, about 18 x 28 cm. Spread the slices on a clean towel and keep them covered with the towel while you prepare the rest of the ingredients.<br>Mix the rest of the ingredients except for grated cheese into a large bowl and stir well.<br>Layer the potato slices in the dish slightly overlapping and pour the mixture over the potatoes. Spread the grated cheese over the top and bake. Put them on the low rack. After cooking, serve sprinkled with a few fresh thyme leaves.<br>After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| H5 | Frozen French Fries | 300-350<br>400-450 | Distribute frozen oven chips evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| H6 | Frozen Buffalo Wings | 400-450<br>500-550 | Put the Frozen Buffalo wings (pre-cooked and spiced) on a crusty plate. Set plate on high rack. Put them in the oven. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| H7 | Roast Chicken Pieces | 500-600<br>900-1000 | Weigh chicken pieces and brush with oil and spices. Place them evenly on high rack. When the beep sounds, turn the chicken over and press start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| H8 | Roast Chicken | 1200-1300 | Brush the chicken oil and spices fully. Put Breast side down first, in the middle of low rack. When the beep sounds, turn the chicken over by using tongs and press the start to continue. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| H9 | Beef Steak Pie | 500-600 | Ingredients<br>200 g beef, cubed, 1 tbsp olive oil, 1/2 onion(sliced), 80 g mushroom(sliced), 1 tbsp each of parsley and thyme, chopped, 1 tbsp Worcestershire sauce, salt and pepper, 2 tbsp flour, 100 ml hot beef stock,120 g ready-made pastry dough, 1 egg yolk (beaten)<br>Method<br>Sprinkle the beef with four, salt and pepper. Fry them in a frying pan with oil, stirring frequently until browned. Add onion, mushroom, parsley, thyme, Worcestershire sauce and beef stock and broil. After broiling, reduce to simmer for an hour. Pour the filling mixture to an oven dish and cover with the pie pastry sheet and press the edge together to seal. Decorate with pastry trimming with knife and pork. Cut cross the top and brush with beaten egg yolk. Put them on the low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| H10 | Homemade Mini Quiche | 400-500 | Ingredients<br>• Pastry<br>200 g plain flour, 80 g butter, 1 egg<br>• Mixture<br>30 g bacon, cubed, 60 g Cream, 60 g Cream fraiche, 2 egg, 40 g grated cheese, salt and pepper<br>Method<br>To make the pastry, put the flour, butter and eggs in a bowl and mix to a soften pastry and then rest it in the refrigerator for 30 mins. Roll out the pastry and place in buttered metal tins (like muffin mould for 6 mini quiches). Mix the cream, cubed bacon, cream fraiche, egg, cheese, salt, pepper and pour the mixture into the moulds. Put them on the low rack. After cooking, stand for 5 minutes. |

**Auto cook guide**

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| A1 | Frozen Lasagne | 400-450 | Put frozen lasagne into a suitable sized ovenproof dish. Put dish on low rack. After cooking, stand for 3-4 min. |
| A2 | Frozen Thin Pizza | 300-350<br>400-450 | Put frozen pizza on the low rack. After cooking, stand for 1-2 min. |
| A3 | Plated Meal (3 components) | 300-350<br>400-450 | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. This programme is suitable for meals consisting of 3 components (e.g. meat with sauce, vegetables and a side dish like potatoes, rice or pasta). After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A4 | Ready Meal (1 component) | 300-350<br>400-450 | Put on a ceramic plate and cover with microwave cling film. After cooking, stand for 2-3 minutes. |

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| A5 | Roast Fish | 300-400<br>500-600 | Brush skin of whole fish (trout or gilthead) with oil and add herbs and spices. Put fish side by side, head to tail on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A6 | Roast Beef | 800-1000<br>1200-1400 | Brush beef with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes. |
| A7 | Roast Pork | 800-1000<br>1200-1400 | Brush pork with oil and spice it with pepper and salt. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking, wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes. |
| A8 | Grilled Chicken Breasts | 300-400<br>500-600 | Rinse chicken breast, marinate and put them on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A9 | Grilled Salmon Fillets | 300-400<br>500-600 | Brush salmon fillets with oil and spice. Put fish steaks evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A10 | Grilled Fish Fillets | 500-600 | Brush fish fillets with oil and spice. Put fish fillets evenly on the high rack. Turnover as soon as the beep sounds. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A11 | Frozen Bread Rolls | 400-500 | Put frozen bread rolls on the low rack. After cooking, stand for 1-2 minutes. |
| A12 | Brownies | 700-750 | Put pre-mixture, egg, water, sunflower oil in a bowl and mix well. Pour mixture in a glass tray on the low rack. After cooking, stand for 10 minutes. As your preference, you can put some nuts in brownie. |

# Cooking Smart

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| A13 | Roast Vegetables | 200-250<br>300-350 | Slice fresh vegetables (e.g. pieces of pepper, onions, courgette slices and mushrooms) and brush oil, spice. Put them on crusty plate. Set plate on the high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A14 | Frozen Potato Croquettes | 300-350<br>400-450 | Distribute frozen potato croquettes evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A15 | Homemade French Fries | 300-350<br>400-450 | Peel potatoes and cut into sticks with a thickness of 10x10 mm. Soak in cold water (for 30 min.). Dry them with a towel, weigh them and brush with 5 g oil and spice. Distribute homemade fries evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A16 | Potato Wedges | 300-350<br>400-450 | Wash normal sized potatoes and cut them into wedges. Brush with olive oil and spices. Put them with the cut side on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A17 | Frozen Onion Rings | 200-250<br>300-350 | Distribute frozen onion rings evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A18 | Frozen Prawns | 300-350<br>400-450 | Distribute frozen prawns evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A19 | Frozen Fried Squids | 200-250<br>300-350 | Distribute frozen fried squids evenly on the crusty plate. Set plate on low rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A20 | Frozen Chicken Nuggets | 300-350<br>400-450 | Distribute frozen chicken nuggets evenly on the crusty plate. Set plate on high rack. After cooking, stand for 2-3 minutes. |
| A21 | Pizza Dough | 300-500 | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| A22 | Cake Dough | 500-800 | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |
| A23 | Bread Dough | 600-900 | Put dough in suitable sized bowl and set on the low rack. Cover with aluminium foil. |
| A24 | Yogurt – Small Ceramic Cup | 500 | Distribute 150 g natural yogurt into 5 ceramic cups or small glass jars evenly (30 g each). Add 100 ml milk into each cup. Use long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Cover each with cling film and set in a circle on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment. |
| A25 | Yogurt – Large Glass Bowl | 500 | Mix 150 g natural yogurt with 500 ml long-life milk (room-temperature; 3.5 % fat). Pour evenly into large glass bowl. Cover with cling film and set on turntable. After finish, keep 6 hours in a refrigerator. For the first time we recommend to use dried yogurt bacteria ferment. |

**NOTE**

The turntable is not rotating while fermenting yogurt.

### Power Defrost guide

| Food | | Serving size (g) | Directions |
|---|---|---|---|
| d1 | Meat | 200-1500 | Shield the edges with aluminium foil. Turn the meat over, when the oven beeps. This programme is suitable for beef, lamb, pork, steaks, chops, minced meat. Stand for 20-60 minutes. |
| d2 | Poultry | 200-1500 | Shield the leg and wing tips with aluminium foil. Turn the poultry over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole chicken as well as for chicken portions. Stand for 20-60 minutes. |
| d3 | Fish | 200-1500 | Shield the tail of a whole fish with aluminium foil. Turn the fish over, when the oven beeps. This programme is suitable for whole fishes as well as for fish fillets. Stand for 20-50 minutes. |
| d4 | Bread/Cake | 100-1000 | Put bread horizontally on a piece of kitchen paper and turn over, as soon as the oven beeps. Place cake on a ceramic plate and if possible, turn over, as soon as the oven beeps. (Oven keeps operating and is stopped, when you open the door.) This programme is suitable for all kinds of bread, sliced or whole, as well as for bread rolls and baguettes. Arrange bread rolls in a circle. This programme is suitable for all kinds of yeast cake, biscuit, cheese cake and puff pastry. It is not suitable for short/crust pastry, fruit and cream cakes as well as for cake with chocolate topping. Stand for 10-30 minutes. |
| d5 | Fruit | 100-600 | Spread fruits evenly into a flat glass dish. This programme is suitable for all kind of fruits. Stand for 5-20 minutes. |

## Manual cooking

### Microwave cooking guide

- Do not use metal containers with Microwave mode. Always put food containers on the turntable.
- It is recommended to cover the food for best results.
- After cooking is complete, let the food settle in its own steam.

Frozen vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Stir vegetables twice during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.

| Food | Serving size (g) | Power (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Spinach | 150 | 600 | 5-7 | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |
| Broccoli | 300 | 600 | 8-10 | 2-3 |
| | Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water. | | | |
| Peas | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |
| Green beans | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 |
| | Add 30 ml (2 tbsp.) of cold water. | | | |
| Mixed vegetables (carrots, peas, corn) | 300 | 600 | 7-9 | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |
| Mixed vegetables (Chinese style) | 300 | 600 | 7½-9½ | 2-3 |
| | Add 15 ml (1 tbsp.) of cold water. | | | |

Fresh vegetables

- Use a glass Pyrex container with a lid.
- Add 30-45 ml of cold water for every 250 g.
- Stir once during cooking, and once after cooking.
- Add seasoning after cooking.
- For faster cooking, it is recommended to cut into smaller, even sizes.
- Cook all fresh vegetables using full microwave power (900 W).

| Food | Serving size (g) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|
| Broccoli | 250<br>500 | 3-4<br>6-7 | 3 |
| | Prepare even sized florets. Arrange the stems to the centre | | |
| Brussels sprouts | 250 | 5-6 | 3 |
| | Add 60–75 ml (4-5 tbsp.) of water. | | |
| Carrots | 250 | 4-5 | 3 |
| | Cut carrots into even sized slices. | | |
| Cauliflower | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 |
| | Prepare even sized florets. Cut big florets into halves. Arrange stems to the centre. | | |
| Courgettes | 250 | 3-4 | 3 |
| | Cut courgettes into slices. Add 30 ml (2 tbsp.) of water or a knob of butter. Cook until just tender. | | |
| Egg Plants | 250 | 3-4 | 3 |
| | Cut egg plants into small slices and sprinkle with 1 tablespoon lemon juice. | | |
| Leeks | 250 | 3-4 | 3 |
| | Cut leeks into thick slices. | | |
| Mushrooms | 125<br>250 | 1-2<br>2-3 | 3 |
| | Prepare small whole or sliced mushrooms. Do not add any water. Sprinkle with lemon juice. Spice with salt and pepper. Drain before serving. | | |

| Food | Serving size (g) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|
| Onions | 250 | 4-5 | 3 |
| | Cut onions into slices or halves. Add only 15 ml (1 tbsp.) water. | | |
| Peppers | 250 | 4-5 | 3 |
| | Cut pepper into small slices. | | |
| Potatoes | 250<br>500 | 4-5<br>7-8 | 3 |
| | Weigh the peeled potatoes and cut them into similar sized halves or quarters. | | |
| Turnip cabbage | 250 | 5-6 | 3 |
| | Cut turnip cabbage into small cubes. | | |

Rice and pasta

Stir from time to time during and after cooking.

Cook uncovered, and close the lid during settling. Then, drain water thoroughly.

- Rice: Use a large glass Pyrex container with a lid against the rice doubling in volume.
- Pasta: Use a large glass Pyrex container.

| Food | Serving size (g) | Power (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) | Directions |
|---|---|---|---|---|---|
| White rice (parboiled) | 250 | 900 | 16-18 | 5 | Add 500 ml of cold water. |
| | 375 | | 18-20 | | Add 750 ml of cold water. |
| Brown rice (parboiled) | 250 | 900 | 22-23 | 5 | Add 500 ml of cold water. |
| | 375 | | 24-25 | | Add 750 ml of cold water. |
| Mixed rice (rice + wild rice) | 250 | 900 | 17-19 | 5 | Add 500 ml of cold water. |
| Mixed corn (rice + grain) | 250 | 900 | 19-20 | 5 | Add 400 ml of cold water. |
| Pasta | 250 | 900 | 11-13 | 5 | Add 1000 ml of hot water. |

# Cooking Smart

Reheating

- Do not reheat large-sized foods such as joints of meat, which easily overcook.
- It is safer to reheat foods at lower power levels.
- Stir well or turn over during and after cooking.
- Use caution for liquids or baby foods. Stir well before, during, and after cooking with a plastic spoon or glass stirring stick to prevent eruptive boiling and scalding. Keep them inside the oven during the standing time. Allow a longer reheating time than other food types.
- Recommended standing time after reheating is 2-4 minutes. See the table below for reference.

Liquids

| Food | Serving size | Power (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Drinks (coffee, tea, water) | 250 ml (1 mug)<br>500 ml (2 mugs) | 900 | 1½- 2<br>3 – 3½ | 1-2 |
| | Pour into mugs and reheat uncovered: 1 cup in the centre, 2 cups side by side. Keep in microwave oven during standing time and stir well. | | | |
| Soup (chilled) | 250 g<br>450 g | 900 | 3-4<br>4-5 | 2-3 |
| | Pour into a deep ceramic plate or deep ceramic bowl. Cover with plastic lid. Stir well after reheating. Stir again before serving. | | | |
| Stew (chilled) | 450 g | 600 | 5½ – 6½ | 2-3 |
| | Put stew in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. | | | |
| Pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 | 4½ – 5½ | 3 |
| | Put pasta (e.g. spaghetti or egg noodles) on a flat ceramic plate. Cover with microwave cling film. Stir before serving. | | | |
| Filled pasta with sauce (chilled) | 350 g | 600 | 5½ – 6½ | 3 |
| | Put filled pasta (e.g. ravioli, tortellini) in a deep ceramic plate. Cover with plastic lid. Stir occasionally during reheating and again before standing and serving. | | | |

| Food | Serving size | Power (W) | Cooking time (min.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Plated meal (chilled) | 450 g | 600 | 6-7 | 3 |
| | Plate a meal of 2-3 chilled components on a ceramic dish. Cover with microwave cling-film. | | | |

Baby foods & milk

| Food | Serving size | Power (W) | Cooking time (sec.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Baby food (vegetables + meat) | 190 g | 600 | 30 | 2-3 |
| | Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. | | | |
| Baby porridge (grain + milk + fruit) | 190 g | 600 | 20 | 2-3 |
| | Put into ceramic deep plate. Cook covered. Stir after cooking time. Stand for 2-3 minutes. Before serving, stir well and check the temperature carefully. | | | |
| Baby milk | 100 ml<br>200 ml | 300 | 30-40<br>60-70 | 2-3 |
| | Stir or shake well and pour into a sterilized glass bottle. Place into the centre of turn-table. Cook uncovered. Shake well and stand for at least 3 minutes. Before serving, shake well and check the temperature carefully. | | | |

### Defrost

Put frozen food in a microwave-safe container without a cover. Turn over during defrosting, and drain off liquid and remove giblets after defrosting. For faster defrosting, cut the food into small pieces, and wrap them with aluminum foil before defrosting. When the outer surface of frozen foods begins to melt, stop defrosting and let stand as instructed in the table below.

Do not change the default power level (180 W) for defrosting.

| Food | | Serving size (g) | Defrosting time (min.) | Standing time (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Meat | Minced meat<br><br>Pork steaks | 250<br>500<br>250 | 4-6<br>9-11<br>7-8 | 15-30 |
| | Place the meat on the ceramic plate. Shield thinner edges with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! | | | |
| Poultry | Chicken pieces<br>Whole chicken | 500 (2 pcs.)<br>1200 | 12-14<br>28-32 | 15-60 |
| | First, put chicken pieces first skin-side down, whole chicken first breast-side-down on ceramic plate. Shield the thinner parts like wings and ends with aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! | | | |
| Fish | Fish fillets<br>Whole fish | 200<br>400 | 6-7<br>11-13 | 10-25 |
| | Put frozen fish in the middle of ceramic plate. Arrange the thinner parts under the thicker parts. Shield narrow ends of fillets and tail of whole fish With aluminium foil. Turn over after half of defrosting time! | | | |
| Fruit | Berries | 300 | 6-7 | 5-10 |
| | Spread fruit on a flat, round glass dish (with a large diameter). | | | |
| Bread | Bread rolls<br>(each ca. 50 g)<br>Toast/sandwich<br>German bread | 2 pcs<br>4 pcs<br>250<br>500 | 1-1½<br>2½-3<br>4-4½<br>7-9 | 5-20 |
| | Arrange rolls in a circle or bread horizontally on kitchen paper on the ceramic plate. Turn over after half of defrosting time! | | | |

### Grilling guide

The grill-heating elements are located on the ceiling of the cooking chamber. These elements operate only when the door is closed and the turntable is rotating.
When grilling food, put the food on the high rack unless otherwise instructed.
Preheat the grill for 2-3 minutes with Grill mode, and, unless otherwise instructed below, grill food on the high rack. When grilling is complete, use oven gloves to take out the food.

Cookware

Grill: Use flameproof containers, which may include metal parts. Do not use plastic cookware of any kind.

Microwave + Grill: Do not use cookware that is made of metal or plastic substances.

Food type

Chops, sausages, steaks, hamburgers, bacon and gammon rashers, thin fish portions, sandwiches, and all kinds of toast with toppings.

Grilling

| Food | Serving size | Mode | Cooking time (1st side) (min.) | Cooking time (2nd side) (min.) |
|---|---|---|---|---|
| Toast Slices | 4 pcs. (each 25 g) | Grill only | 3½-4½ | 2-2½ |
| | Put toast slices side by side on the high rack. | | | |
| Grilled tomatoes | 2 pcs. (400 g) | 300 W + Grill | 6-7 | - |
| | Cut tomatoes into halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle in a flat glass pyrex dish. Place it on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Tomato + cheese toast | 4 pcs. (300 g) | 180 W + Grill | 5-6 | - |
| | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes | | | |
| Toast Hawaii | 4 pcs. (500 g) | 300 W + Grill | 5-6 | - |
| | Toast the bread slices first. Put the toast with topping on the high rack. Stand for 2-3 minutes. | | | |
| Baked potatoes | 500 g | 450 W + Grill | 14-16 | - |
| | Cut potatoes into halves. Brush potatoes with oil and parsley. Put them in a circle on the high rack with the cut side to the grill. | | | |

# Cooking Smart

<table>
<tr><th>Food</th><th>Serving size</th><th>Mode</th><th>Cooking time (1st side) (min.)</th><th>Cooking time (2nd side) (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Baked apples</td><td>2 apples</td><td>300 W + Grill</td><td>6-7</td><td>-</td></tr>
<tr><td colspan="4">Core the apples and fill them with raisins and jam. Put some almond slices on top. Put apples on a flat glass pyrex dish. Place the dish directly on the low rack.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Roast Chicken</td><td>1200-1300 g</td><td>450 W + Grill</td><td>19-23</td><td>20-24</td></tr>
<tr><td colspan="4">Brush chicken with oil and spices. Put chicken first breast side down, second side breast side up on the low rack. After cooking stand for 5 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Chicken pieces</td><td>500 g<br>(2 pcs.)</td><td>300 W + Grill</td><td>9-11</td><td>8-10</td></tr>
<tr><td colspan="4">Brush chicken pieces with oil and spices. Put them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Beef steaks (medium)</td><td>400 g<br>(2 pcs.)</td><td>Grill only</td><td>8-12</td><td>6-10</td></tr>
<tr><td colspan="4">Brush the beef steaks with oil. Lay them in a circle on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Roast fish</td><td>400-500 g</td><td>300 W + Grill</td><td>6-8</td><td>5½-6½</td></tr>
<tr><td colspan="4">Brush skin of whole fish with oil and add herbs and spices. Put two fish side by side (head to tail) on the high rack. After grilling stand for 2-3 minutes.</td></tr>
</table>

Crusty plate

We recommend you to preheat the crusty plate while it’s on the turntable for 3-4 minutes.

<table>
<tr><th rowspan="2">Food</th><th rowspan="2">Serving size (g)</th><th colspan="2">Preheat</th><th colspan="2">Cooking</th></tr>
<tr><th>Mode</th><th>Time (min.)</th><th>Mode</th><th>Time (min.)</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Bacon</td><td>80 (4-6 slices)</td><td>600 W + Grill</td><td>3</td><td>600 W + Grill</td><td>3-4</td></tr>
<tr><td colspan="5">Preheat crusty plate. Put slices side by side on crusty plate. Put plate on high rack.</td></tr>
</table>



MC35J8088LT_SM_DE68-04321K-01_EN.indd 54 2015-04-24 3:51:45

| Food | Serving size (g) | Preheat | | Cooking | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | Mode | Time (min.) | Mode | Time (min.) |
| Grilled tomatoes | 200 | 600 W + Grill | 3 | 300 W + Grill | 3½-4½ |
| | Preheat crusty plate. Cut tomatoes in halves. Put some cheese on top. Arrange in a circle on plate and set on high rack. | | | | |
| Potato wedges | 250 | 600 W + Grill | 4 | 450 W + Grill | 8-10 |
| | Rinse and clean potatoes. Cut into wedges or cubes. Brush with olive oil, herbs and spices. Distribute cubes evenly on plate. Put plate on high rack. Turn over after 5-7 minutes. | | | | |
| Chicken nuggets | 300 | 600 W + Grill | 4 | 600 W + Grill | 6-8 |
| | Preheat crusty plate. Brush plate with 1 tbsp. oil. Put chicken nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. Turn over after 4-5 minutes. | | | | |

**Hot blast guide**

Cooking with hot blast is a powerful combination of the inner grill heater and the convection ring heater with fan at side. The hot air blows from the top of the cavity through holes into the oven. The heating element at top and side and the fan at the side-wall, keeps the hot air circulating evenly.
Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés.
All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

| Food | Serving size (g) | Mode (°C) | Cooking Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Frozen mini tartes/ pizza snacks | 250 | 200 | 9-12 |
| | Put pizza snacks on the crusty plate. Put plate on low rack. | | |
| Frozen Oven Chips | 300 | 200 | 13-16 |
| | Distribute frozen oven chips on crusty plate. Put plate on low rack. | | |
| Frozen chicken nuggets | 300 | 200 | 6-9 |
| | Put frozen nuggets on crusty plate. Put plate on the high rack. | | |
| Frozen Pizza | 300 | 200 | 13-15 |
| | Put frozen Pizza on the low rack. | | |
| Homemade Lasagna/ Pasta Gratin | 500 | 180 | 25-30 |
| | Put pasta in ovenproof dish. Put dish on low rack. | | |
| Roast Vegetables | 300 | 200 | 6-10 |
| | Rinse and prepare vegetables in slices (e.g. courgette, egg plants, pepper, pumpkin). Brush with olive oil and add spices. Put on crusty plate on low rack. | | |

### Convection guide

Convection

In Convection mode, both the heating element and the side-wall fan operate together to circulate the heat inside the cooking chamber. Use this mode for biscuits, individual scones, rolls, and cakes as well as fruit cakes, choux, and soufflés. All conventional ovenproof cookware, baking tins and sheets – anything you would normally use in a traditional convection oven – can be used.

Microwaves+Convection

This combination mode combines the microwave energy with hot air, resulting in reduced cooking time and producing a brown, crispy surface of the food. The oven offers 5 different combination modes for your convenience. Use this for all kinds of meat and poultry as well as casseroles and gratin dishes, sponge cakes and light fruit cakes, pies and crumbles, roast vegetables, scones, and breads. Use only ovenproof cookware, such as glasses, potteries, or bone china without metal trim.

Preheat the grill with Fast Preheat, and wait until the cycle is complete. Set the power level and cooking time as instructed below. Use oven gloves when taking out food.

| Food | Serving size (g) | Mode | Cooking Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Frozen Pizza (ready baked) | 300-400 | Only 200 °C | 15-17 |
| | Place the pizza on the low rack. After baking stand for 2-3 minutes | | |
| Frozen lasagne | 400 | 450 W + 200 °C | 16-18 |
| | Put into a suitable sized glass pyrex dish or leave in the original packaging (take care that this is suitable for microwaves and oven heat). Put frozen lasagne on the low rack. After cooking stand for 2-3 minutes. | | |
| Roast beef/lamb (medium) | 1000-1200 | 450 W + 160 °C | 18-20 (first side)<br>15-17 (second side) |
| | Brush beef/ lamb with oil and spice it with pepper, salt and paprika. Put it on the low rack, first with the fat side down. After cooking wrap in aluminium foil and stand for 10-15 minutes. | | |
| Frozen bread rolls | 350 (6 pcs.) | 100 W + 160 °C | 6-8 |
| | Put bread rolls in a circle on the low rack. Stand 2-3 minutes. | | |

| Food | Serving size (g) | Mode | Cooking Time (min.) |
|---|---|---|---|
| Marble cake | 700 | Only 180 °C | 70-80 |
| | Put the fresh dough in a small rectangular black metal baking dish (length 25 cm). Put the dish on the low rack. After baking stand for 5-10 minutes. | | |
| Small Cakes | each 30 | Only 165°C | 25-35 |
| | Put up to 12-15 small cakes / muffins in paper cups on crusty plate. Put plate on low rack. After baking stand for 5 minutes. | | |
| Croissants/bread rolls (fresh dough) | 200-250 | Only 200 °C | 13-18 |
| | Put the chilled croissants or bread rolls on baking paper on the low rack. | | |
| Frozen cake | 1000 | 180 W + 160 °C | 16-18 |
| | Put the frozen cake directly on the low rack. After defrost and warming keep standing for 15-20 minutes. | | |
| Homemade Potato Gratin | 500 | 600 W<br>180 °C | 5-7 (first side)<br>12-16 (second side) |
| | Put Gratin in ovenproof dish. Set on low rack. | | |
| Homemade Quiche (Medium size) | 500-600 | 170 °C | 40-42 |
| | Preheat oven for 170 °C by using convection mode. Prepare quiche using metal medium size pan and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide. | | |
| Homemade quiche (Large size) | 900-1000 | 180 W + 170 °C | 38-40 |
| | Preheat oven for 170 °C by using convection mode without crusty plate. Prepare quiche using crusty plate and put on low rack. Refer a recipe in Hot Blast auto cook guide. | | |

## Quick & Easy

Melting butter
Put 50 g butter into a small deep glass dish. Cover with plastic lid. Heat for 30-40 seconds using 900 W, until butter is melted.

Melting chocolate
Put 100 g chocolate into a small deep glass dish. Heat for 3-5 minutes, using 450 W until chocolate is melted. Stir once or twice during melting. Use oven gloves while taking out!

Meltng crystallized honey
Put 20 g crystallized honey into a small deep glass dish. Heat for 20-30 seconds using 300 W, until honey is melted.

Melting gelatine
Lay dry gelatine sheets (10 g) for 5 minutes into cold water. Put drained gelatine into a small glass pyrex bowl. Heat for 1 minute using 300 W. Stir after melting.

Cooking glaze/icing (for cake and gateaux)
Mix instant glaze (approximately 14 g) with 40 g sugar and 250 ml cold water.
Cook uncovered in a glass pyrex bowl for 3 ½ to 4 ½ minutes using 900 W, until glaze/icing is transparent. Stir twice during cooking.

Cooking jam
Put 600 g fruits (for example mixed berries) in a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Add 300 g preserving sugar and stir well. Cook covered for 10-12 minutes using 900 W. Stir several times during cooking. Put directly into small jam glasses with twist-off lids. Stand on lid for 5 minutes.

Cooking pudding
Mix pudding powder with sugar and milk (500 ml) by following the manufacturers instructions and stir well. Use  a suitable sized glass pyrex bowl with lid. Cook covered for 6 ½ to 7 ½ minutes using 900 W. Stir several times well during cooking.

Browning almond slices
Spread 30 g sliced almonds evenly on a medium sized ceramic plate. Stir several times during browning for 3 ½ to 4 ½ minutes using 600 W. Let it stand for 2-3 minutes in the oven. Use oven gloves while taking out!

# Troubleshooting

You may encounter a problem using the oven. In that case, first check the table below and try the suggestions. If a problem persists, or if any information code keeps appearing on the display, contact a local Samsung service centre.

## Checkpoints

If you encounter a problem with the oven, first check the table below and try the suggestions.

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| General | | |
| The buttons cannot be pressed properly. | Foreign matter may be caught between the buttons. | Remove the foreign matter and try again. |
| | For touch models: Moisture is on the exterior. | Wipe the moisture from the exterior. |
| | Child lock is activated. | Deactivate Child lock. |
| The time is not displayed. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| | The Eco (power-saving) function is set. | Turn off the Eco function. |
| The oven does not work. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| | The door is open. | Close the door and try again. |
| | The door open safety mechanisms are covered in foreign matter. | Remove the foreign matter and try again. |
| The oven stops while in operation. | The user has opened the door to turn food over. | After turning over the food, press the Start button again to start operation. |

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| The power turns off during operation. | The oven has been cooking for an extended period of time. | After cooking for an extended period of time, let the oven cool. |
| | The cooling fan is not working. | Listen for the sound of the cooling fan. |
| | Trying to operate the oven without food inside. | Put food in the oven. |
| | There is not sufficient ventilation space for the oven. | There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation.<br>Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Several power plugs are being used in the same socket. | Designate only one socket to be used for the oven. |
| There is no power to the oven. | Power is not supplied. | Make sure power is supplied. |
| There is a popping sound during operation, and the oven doesn't work. | Cooking sealed food or using a container with a lid may causes popping sounds. | Do not use sealed containers as they may burst during cooking due to expansion of the contents. |
| The oven exterior is too hot during operation. | There is not sufficient ventilation space for the oven.<br>There are intake/exhaust outlets on the front and rear of the oven for ventilation. | Keep the gaps specified in the product installation guide. |
| | Objects are on top of the oven. | Remove all objects on the top of the oven. |
| The door cannot be opened properly. | Food residue is stuck between the door and oven interior. | Clean the oven and then open the door. |

# Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| The oven does not heat. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated.<br>Reduce the amount of food and start the function again.<br>Use a cooking container with a flat bottom. |
| Heating is weak or slow. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated.<br>Reduce the amount of food and start the function again.<br>Use a cooking container with a flat bottom. |
| The warm function does not work. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated.<br>Reduce the amount of food and start the function again.<br>Use a cooking container with a flat bottom. |
| The thaw function does not work. | The oven may not work, too much food is being cooked, or improper cookware is being used. | Put one cup of water in a microwave-safe container and run the microwave for 1-2 minutes to check whether the water is heated.<br>Reduce the amount of food and start the function again.<br>Use a cooking container with a flat bottom. |

| Problem | Cause | Action |
| --- | --- | --- |
| The interior light is dim or does not turn on. | The door has been left open for a long time. | The interior light may automatically turn off when the Eco function operates.<br>Close and reopen the door or press the "Cancel" button. |
| | The interior light is covered by foreign matter. | Clean the inside of the oven and check again. |
| A beeping sound occurs during cooking. | If the Auto Cook function is being used, this beeping sound means it's time to turn over the food during thawing. | After turning over the food, press the Start button again to restart operation. |
| The oven is not level. | The oven is installed on an uneven surface. | Make sure the oven is installed on flat, stable surface. |
| There are sparks during cooking. | Metal containers are used during the oven/thawing functions. | Do not use metal containers. |
| When power is connected, the oven immediately starts to work. | The door is not properly closed. | Close the door and check again. |
| There is electricity coming from the oven. | The power or power socket is not properly grounded. | Make sure the power and power socket are properly grounded. |
| There is water dripping. | There may be water or steam in some cases depending on the food.<br>This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |
| Steam leaks from the door. | There may be water or steam in some cases depending on the food.<br>This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |

# Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| There is water left in the oven. | There may be water or steam in some cases depending on the food.<br>This is not an oven malfunction. | Let the oven cool and then wipe with a dry dish towel. |
| The brightness inside the oven varies. | Brightness changes depending on power output changes according to function. | Power output changes during cooking are not malfunctions.<br>This is not an oven malfunction. |
| Cooking is finished, but the cooling fan is still running. | To ventilate the oven, the cooling fan continues to run for about 5 minutes after cooking is complete. | This is not an oven malfunction. |
| Pressing the +30sec button operates the oven. | This happens when the oven was not operating. | The microwave oven is designed to operate by pressing the +30 sec button when it was not operating. |
| Turntable | | |
| While turning, the turntable comes out of place or stops turning. | There is no roller ring, or the roller ring is not properly in place. | Install the roller ring and then try again. |
| The turn table drags while turning. | The roller ring is not properly in place, there is too much food, or the container is too large and touches the inside of the microwave. | Adjust the amount of food and do not use containers that are too large. |
| The turn table rattles while turning and is noisy. | Food residue is stuck to the bottom of the oven. | Remove any food residue stuck to the bottom of the oven. |

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| Grill | | |
| Smoke comes out during operation. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven. | This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| | Food is too close to the grill. | Put the food a suitable distance away while cooking. |
| | Food is not properly prepared and/or arranged. | Make sure food is properly prepared and arranged. |
| Oven | | |
| The oven does not heat. | The door is open. | Close the door and try again. |
| Smoke comes out during preheating. | During initial operation, smoke may come from the heating elements when you first use the oven. | This is not a malfunction, and if you run the oven 2-3 times, it should stop. |
| | Food is on the heating elements. | Let the oven cool and then remove the food from the heating elements. |
| There is a burning or plastic smell when using the oven. | Plastic or non heat-resistant cookware is used. | Use glass cookware suitable for high temperatures. |
| There is a bad smell coming from inside the oven. | Food residue or plastic has melted and stuck to the interior. | Use the steam function and then wipe with a dry cloth.<br>You can put a lemon slice inside and run the oven to remove the odour more quickly. |

# Troubleshooting

| Problem | Cause | Action |
|---|---|---|
| The oven does not cook properly. | The oven door is frequently opened during cooking. | Do not frequently open the door unless you are cooking things that need to be turned. If you open the door often, the interior temperature will be lowered and this may affect the results of your cooking. |
| | The oven controls are not correctly set. | Correctly set the oven controls and try again. |
| | The grill or other accessories are not correctly inserted. | Correctly insert the accessories. |
| | The wrong type or size of cookware is used. | Reset the oven controls or use suitable cookware with flat bottoms. |

## Information codes

If the oven fails to operate, you may see an information code on the display. Check the table below and try the suggestions.

<table>
<tr><th>Code</th><th>Description</th><th>Action</th></tr>
<tr><td rowspan="2">C-20</td><td>The temperature sensor is open.</td><td rowspan="4">Unplug the power cord of the oven, and contact a local Samsung service centre.</td></tr>
<tr><td>The temperature sensor is short.</td></tr>
<tr><td>C-A1</td><td>This code appears when the oven fails to sense the damper to open or close for 1 minute.</td></tr>
<tr><td>C-F0</td><td>If there is no communication between the main and sub MICOM.</td></tr>
<tr><td>C-21</td><td>This code appears when the oven temperature high.<br>In case the temperature rises over the limit temperature during operation of each mode. (Fire sensed.)</td><td>Unplug the power cord for cooling enough time, and restart the microwave oven.</td></tr>
<tr><td>C-F2</td><td rowspan="2">The touch key is malfunction.</td><td>Press Stop (STOP) to try again.</td></tr>
<tr><td>C-d0</td><td>Unplug the power cord for cooling enough time, and clean the button. (Dust, Water)<br>When appear same problem, contact a local Samsung service centre.</td></tr>
</table>

# Technical specifications

SAMSUNG strives to improve its products at all times. Both the design specifications and these user instructions are thus subject to change without notice.

| Power Source | | 240 V ~ 50 Hz |
|---|---|---|
| Power Consumption | Maximum power | 3000 W |
| | Microwave | 1450 W |
| | Grill | 2350 W |
| | Convection | 2650 W |
| | Hotblast | 2900 W |
| Output Power | | 100 W / 900 W (IEC - 705) |
| Operating Frequency | | 2450 MHz |
| Magnetron | | OM75P (20) |
| Cooling Method | | Cooling fan motor |
| Dimensions (W x H x D) | Main unit (Include Handle) | 528 x 404 x 470 mm |
| | Cooking chamber | 400 x 219 x 396.5 mm |
| Volume | | 35 liter |
| Weight | Net | Approx. 28.5 kg |

# Memo

# Memo

# Memo



**Please read Instruction & Safety Precaution carefully before use !**

Please be advised that the Samsung warranty does NOT cover service calls to explain product operation, correct improper installation, or perform normal cleaning or maintenance.

QUESTIONS OR COMMENTS?

| COUNTRY | CALL | OR VISIT US ONLINE AT |
|---|---|---|
| AUSTRALIA | 1300 362 603 | www.samsung.com/at/support |
| NEW ZEALAND | 0800 726 786 | www.samsung.com/nz/support |
| CHINA | 400-810-5858 | www.samsung.com/cn/support |
| HONG KONG | (852) 3698 4698 | www.samsung.com/hk/support (Chinese)<br>www.samsung.com/hk_en/support (English) |
| INDIA | 1800 3000 8282 - Toll Free<br>1800 266 8282 - Toll Free | www.samsung.com/in/support |
| BANGLADESH | 09612300300 | www.samsung.com/in/support |
| INDONESIA | 021-56997777<br>08001128888 | www.samsung.com/id/support |
| JAPAN | 0120-363-905 | www.samsung.com/jp/support |
| MALAYSIA | 1800-88-9999<br>603-77137477 (Overseas contact) | www.samsung.com/my/support |
| PHILIPPINES | 1-800-10-7267864 [PLDT]<br>1-800-8-7267864 [Globe landline and Mobile]<br>02-4222111 [Other landline] | www.samsung.com/ph/support |
| SINGAPORE | 1800-SAMSUNG(726-7864) | www.samsung.com/sg/support |
| THAILAND | 0-2689-3232,<br>1800-29-3232 | www.samsung.com/th/support |
| TAIWAN | 0800-329999 | www.samsung.com/tw/support |
| VIETNAM | 1800 588 889 | www.samsung.com/vn/support |
| MACAU | 0800 333 | www.samsung.com/support |
| MYANMAR | +95-01-2399-888 | |
| SRI LANKA | 94117540540 | |

DE68-04321K-01